
JAVIER R. LÓPEZ
GOÛT
GLUTEN FREE
RECETAS PARA UNA VIDA
LIBRE DE GLUTEN
Planeta

Índice de contenido

Goût

Gluten free

JAVIER R. LÓPEZ

GOÛT

GLUTEN FREE

López, Javier Rubén
Goût, Gluten Free / Javier Rubén López. - 1a ed . - Ciudad Autónoma de Buenos Aires : Planeta, 2018.
Libro digital, EPUB

Archivo Digital: descarga
ISBN 978-950-49-6354-7

1. Alimentación para Celíacos. 2. Libro de Recetas. I. Título.
CDD 641.5631

Autor: Javier Rubén López
Arte: Cristián Baulán / Germán Romani
Producción: Agustina Herrero
Fotografías: Santiago Ciuffo
Foto de tapa: Santiago Ciuffo
Fotos de contratapa y págs 10, 15, 22, 83, 104-105, 106-107 y 153: Eugenio Mazzinghi
Asistente: Lucas Vázquez
Retoque digital: Omar Tavalla
Corrección: Gisela Miliani

Publicado bajo el sello Planeta ®
Independencia 1682, C1100ABQ, C.A.B.A.
www.editorialplaneta.com.ar

Primera edición en formato digital: agosto de 2018
Digitalización: Proyecto451

Inscripción ley 11.723 en trámite
ISBN edición digital (ePub): 978-950-49-6354-7

A mi madre y a Fernando

UNA CUESTIÓN DE ACTITUD

A los cuarenta y cinco años, luego de un año en el que enfrenté varios picos de estrés, mi cuerpo y cabeza dijeron basta. De repente, me encontré con un diagnóstico de salud poco alentador: celiaquía, hipotiroidismo y colesterol alto. Estoy convencido de que las emociones juegan un rol fundamental en este tipo de alergias y enfermedades. En mi caso, fue la consecuencia del vertiginoso ritmo de vida que llevaba.

Al principio fue duro, todo un desafío que me provocaba angustia e incertidumbre. ¿No iba a volver a comer rico? ¿Tendría que conformarme con las insípidas galletas de arroz? ¿Nunca más podría compartir la mesa con mi familia y disfrutar de una pasta casera los domingos? ¿Dónde quedaba mi pasión por las tortas? Las dudas daban vueltas en mi cabeza sin parar y, cuanto más buscaba opciones gluten free, más confirmaba mi sospecha: no encontraba nada que me gustara o que se asemejara a lo que consumía antes. Todo lo que me ofrecían era congelado, aburrido y poco tentador.

El diagnóstico de celiaquía tardó en llegar. Cuando visitaba a los médicos luego de padecer problemas estomacales, me decían siempre cosas diferentes: que padecía colon irritable, que eran los nervios, que no era nada. Finalmente descubrieron, por medio de una endoscopía y después de dar muchas vueltas, que mi problema era la intolerancia al gluten. Si bien ahora existe más información sobre el tema, suele ocurrir que demora en diagnosticarse. Mientras me realizaba análisis y continuaba con los malestares, comencé a cuestionar cosas de mi vida. ¿Era feliz encerrado en una oficina? ¿Qué quería realmente? ¿Cuáles eran mis sueños? ¿Quién era yo? Estuve en crisis durante meses. Me despertaba sin ganas de levantarme, no encontraba el sentido a nada. Toqué fondo, estuve inmerso en la oscuridad. Lo que me salvó fue tomar una decisión drástica: dejarlo todo. Fui como el ave fénix, tuve que transformarme, renacer. Así nació GOÛT.

Comer rico siempre fue algo importante para mí. Más allá de alimentarme, disfrutar de una torta, un postre o de un buen plato de pastas, implica conectarse con los placeres de la vida. Ser celíaco significó un antes y un después, me vi obligado a modificar la mayoría de mis hábitos y no tuve tiempo de procesar esa transformación. Experimenté un cambio radical y, desde ese momento, mi alimentación fue muy diferente.

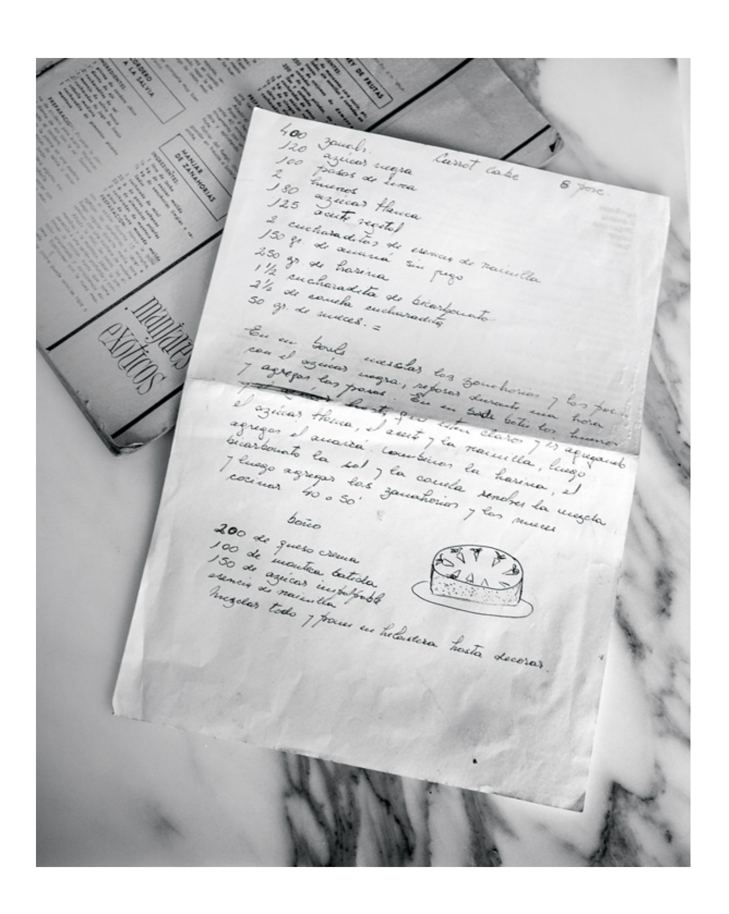
Al principio, uno no sabe cómo manejarse, te invaden miles de dudas. Si te invitan a un cumpleaños, lo primero que pensás es si habrá algo gluten free. ¿Se habrá acordado de mí? ¿Le aviso que me prepare algo? ¿O mejor como antes de salir? ¿Y si me llevo un tupper de casa? Todo se vuelve más complicado. Un plan sencillo como ir a cenar

afuera con amigos se transforma en una odisea. ¿Adónde vamos? ¿Conocen el menú? ¿Hay panera libre de gluten? Las respuestas no suelen ser muy motivadoras. En general, los restaurantes no tienen nada sin gluten o la única opción es una ensalada insípida.

Luego del diagnóstico llegan las decepciones. Toma un tiempo encontrar el camino propio, hacerse habitué de ciertos lugares, descubrir sabores y aceptar la nueva vida. Para acompañarme en esta transición, o mejor dicho, en este quiebre, mi familia y mis amigos íntimos comenzaron a cambiar su alimentación. Es habitual, sucede que cuando alguien se entera de que es celíaco, el entorno toma conciencia y los más cercanos transforman su dieta. Lo hacen para evitar los peligros de la contaminación cruzada y también para que el otro no se sienta solo.

Hoy, para mí es una fiesta llegar a la casa de alguien y que se haya tomado la molestia de ir a comprar algo libre de gluten. Ni qué decir si lo que me sirven es casero. Una mención especial se llevan las pastas de mi madre, las pizzas de mi amigo Marcelo y las bruschettas de Osvi. La comida es amor, y cuando tus seres queridos tienen en cuenta tu intolerancia, la dedicación se valora el doble.

La realidad es que cuesta acostumbrarse y aceptar la patología, pero una vez que se supera el *shock* inicial, uno aprende a verlo desde otra perspectiva. Es cuestión de tiempo y de buena voluntad. Ahora en mi casa todo es gluten free y puedo asegurar que preparamos deliciosos platos. Gracias a la celiaquía descubrí productos e incorporé alimentos que antes no registraba. Además, el diagnóstico fue el puntapié que necesitaba para darle un giro a mi vida y comenzar una nueva etapa. Abandoné el trabajo de oficina después de veinte años y decidí dedicarme a crear un proyecto personal, algo que me motivara realmente. Corté el cordón y salté.


CORDERO A LA SALVIA
MANJAR DE ZANAHORIAS
manjares exóticos
Carrot Cake
6 porc.
400 zanah.
120 azúcar negra
100 pasas de uva
2 huevos
180 azúcar blanca
125 aceite vegetal
2 cucharaditas de esencia de vainilla
150 gr. de ananá sin jugo
250 gr. de harina
1 1/2 cucharadita de bicarbonato
2 1/2 de canela cucharadita
50 gr. de nueces. =
En un bowl mezclar las zanahorias y las pasas
con el azúcar negra, reposar durante una hora
cocinar 40 o 50'
baño
200 de queso crema
100 de manteca batida
150 de azúcar impalpable
esencia de vainilla
mezclar todo y poner en heladera hasta decorar.



***

Cuando era chico me fascinaba espiar a mi abuela mientras cocinaba. Tenía un cuaderno azul en el que anotaba a mano las recetas de doña Petrona. Pasaba largas tardes de verano y fríos días de invierno en esa cocina llena de calidez, escribiendo receta a receta con su caligrafía perfecta. Todavía hoy puedo recordar los aromas de sus tortas recién horneadas, el palillo de madera pinchando los bizcochuelos y la emoción cuando las sacaba del horno. Las tardes después de la escuela y la alegría de encontrarme con lo que había preparado para acompañar el té no se van a borrar nunca.

En mi familia siempre fuimos de comer bien. Mi madre, aunque

trabajaba durante todo el día, llegaba a casa y, a pesar del cansancio, cocinaba ricos platos para la cena. Siempre nos sorprendía con recetas deliciosas. Mis primas y mi tía compartían las comidas con nosotros. Hacíamos sobremesas llenas de charlas y risas. Era el único momento en el que estábamos todos juntos.

Con mi mamá Ana, mi papá Rubén y mi hermana Karina vivíamos en una casa en el fondo de la de mi abuela materna. Ella se llamaba Magda y fue quien me enseñó a construir una mirada estética del mundo. Tenía un jardín hermoso y se ocupaba de cuidar las plantas y las flores con una dedicación admirable. Pasábamos muchas horas juntos y gracias a Magda entendí que todo entra primero por los ojos. Lo visual te dispara universos y te cambia la perspectiva de las cosas. A veces, muchos no entienden por qué soy tan exigente con la belleza de los productos de GOÛT. Si algo tengo en claro es que no da todo lo mismo: una frutilla mal puesta puede arruinarte un postre.

Durante mucho tiempo creí que tenía el porvenir resuelto: un alto cargo en una compañía internacional, viajes y buena salud. ¿Qué más podía pedir? Para todo el mundo mi vida era perfecta, pero en el fondo había algo que no estaba bien. Después del pico de estrés, me bajé de la montaña rusa y caí de lleno contra el piso. Cuando abandoné mi trabajo de contador, sentí que me desprendía de miles de capas para llegar a reencontrarme conmigo. Proyectar GOÛT significó unificar mi parte creativa con mi lado formal, numérico y estructurado. Fue una manera de conciliar ambos mundos.



***

Al año de dejar mi trabajo en la empresa, comencé con el proyecto

de GOÛT. La idea nació en la búsqueda de sabores auténticos. Yo quería comer una torta de chocolate y sentir lo mismo que sentía de chico: felicidad, una explosión de sabor en la boca. Los postres que se preparaban en casa fueron formativos de mi paladar y no estaba dispuesto a abandonar esos placeres por una cuestión médica. No encontraba nada que me gustara o que se pareciera a lo que consumía antes, entonces me dije: "Vamos a inventarlo".

El desafío era crear una marca que ofreciera productos gluten free de alta calidad. Se trató de un camino de prueba y error, queríamos que el pan o los brownies tuvieran el sabor de siempre. Ese era el objetivo, nos negábamos a conformarnos con lo estándar, apuntamos desde el principio a la excelencia. Además de nutrir, comer tiene que ser una experiencia que provoque alegría y que sirva como excusa para el encuentro.

Viajar por ciudades como París y Nueva York fueron clave para desarrollar el concepto de GOÛT. Las pastelerías parisinas son verdaderas obras de arte: además de tener productos deliciosos, es un placer observar los colores y la elegancia de cada detalle. La meta era crear un lugar similar. Trasladar a mi país la delicadeza y el buen gusto francés.

Después de mucho trabajo, y teniendo en cuenta la devolución de nuestros clientes, creo que lo logramos. Hoy me doy cuenta de que no podría haberlo hecho solo. El amor y el apoyo son fundamentales para construir. Estar bien acompañado, ya sea por una pareja o por un equipo de confianza, sirve para tener bases sólidas y avanzar con seguridad. Cuando los cimientos son fuertes, el resto del camino es mucho más simple. Hay una dicho que dice: "Si querés ir cerca, andá solo. Si querés llegar lejos, andá acompañado". Para mí, el plano afectivo es clave en la vida. La certeza del amor, saber que más allá de los resultados económicos hay alguien de carne y hueso que está presente, me dio la fuerza necesaria para arriesgar y expandirme en el negocio.

En la actualidad, GOÛT es un referente dentro del universo gluten free. El concepto de nuestros productos es inclusivo, se trata de compartir: que resulte tentador no sólo para los celíacos, sino también para todos aquellos que buscan una alimentación rica y saludable. GOÛT en francés significa "sabor", "placer", "buen gusto", y ese es nuestro *leitmotiv*: disfrutar de cada bocado y crear una estética atractiva.

La sorpresa de nuestros clientes cada vez que entran a uno de los locales y se dan cuenta de que pueden comer de todo sin restricciones, me confirma que los esfuerzos que hicimos valieron la pena. Hacer feliz

a la gente con una torta de chocolate es una gratificación absoluta.

En mi recorrido aprendí a no tenerle miedo a los cambios. Hay que atravesarlos y sacar lo bueno. Mi madre me enseñó que nada es imposible y que, por más que cueste, tarde o temprano, las cosas que se hacen desde el corazón se consiguen. Se trata de pasar la tormenta y no dejar que el temor nos paralice, ningún diagnóstico es capaz de determinar tu vida. El futuro depende de vos.



EL PAN NUESTRO



Flautitas, miñones, baguetes, libritos, pebetes, figazzas...

¡Cuántos de estos panes nos han acompañado a lo largo de nuestras vidas! Cómo extrañamos el aroma a pan recién horneado, qué lindo es entrar en una panadería cualquiera y elegir lo que nos gusta, el placer de recibir la bendita panera en el restaurante para mitigar la espera. Seguro te pasa como a mí, que soñás con volver a saborear un tostado.

El pan con azúcar que me daba mi abuela mientras cebaba sus mates en el jardín, los miñoncitos que compraba en la panadería de la esquina de mi casa en Bernal, los pebetes de jamón y queso que llevaba al colegio, recuerdos imborrables que vienen de la mano del pan.

Si el pan acompaña todo, ¿cómo resignarse a no comer más, a dejar de hacerlo partícipe de todas las comidas? Algunos lo hemos tenido que dejar de grandes; otros, no lo han podido probar nunca. Yo no estaba dispuesto a abandonarlo y entonces decidimos crear nuestro pan sin gluten.

El primer paso fue elegir la combinación justa de harinas y trabajar las proporciones. La primera elección no funcionó, la mezcla resultaba muy chirle y aprendimos algo: la masa era líquida, no era sólida. Luego probamos con otras harinas y féculas, pero el pan quedaba muy duro. Después intentamos batiendo más o menos los ingredientes, algunas veces no leudaba y otras rebasaba el molde. Probamos, probamos y probamos, no nos dejamos vencer y un día logramos la combinación de harinas correcta, el batido perfecto, el leudado y la consistencia que queríamos.

Fue una gran felicidad volver a las tostadas, al sándwich y poner una rica panera en la mesa. Hoy me llevo el pan de Goût a todas partes. Gracias al trabajo y al esfuerzo, podemos sentirnos acompañados por ese gran alimento simple, noble, rico e imprescindible, el pan nuestro de cada día.









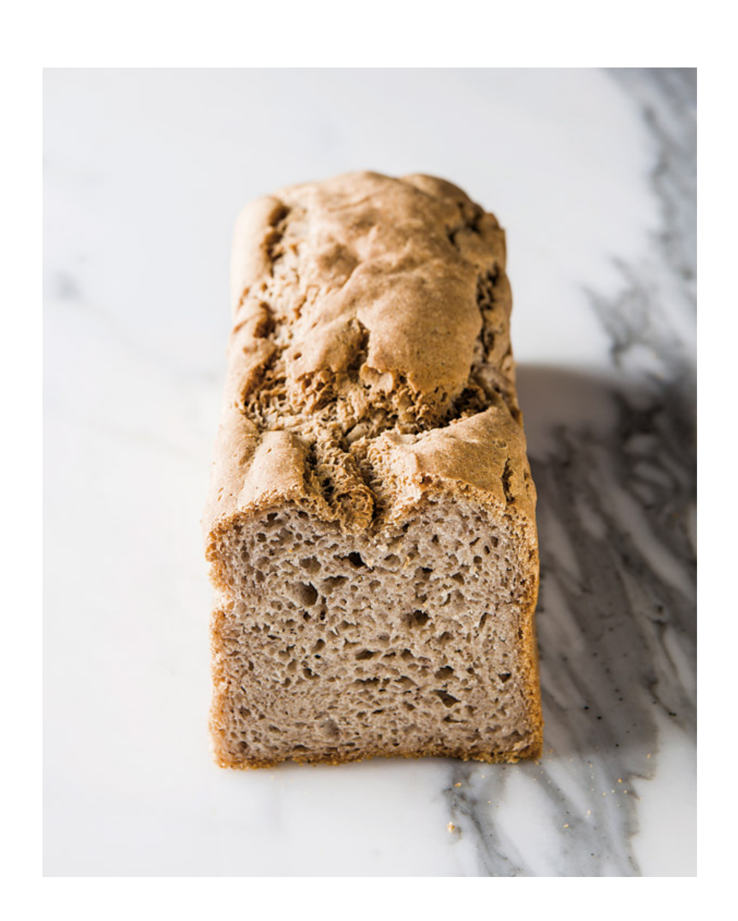
Pan de molde

*** 10 g de levadura fresca**
*** 350 ml de agua a temperatura ambiente**
*** 2 cditas. de sal**
*** 20 ml de aceite neutro**
*** ½ cdita. de azúcar**
*** 500 g de premezcla para panadería y repostería (ver acá)**
*** 1 clara**
*** Huevo batido**

*** Molde de 25 x 9 x 10 cm**

Diluir la levadura en el agua. Añadir la sal, el aceite y el azúcar. Batir con batidora eléctrica hasta lograr una mezcla homogénea y sin grumos. Agregar la premezcla para panadería y repostería. Batir la clara a punto nieve. Integrar la clara a la masa con movimientos envolventes y continuar batiendo durante 3 minutos más. Transferir la masa al molde previamente enmantecado y enharinado con premezcla. Dejar leudar una hora hasta que duplique su volumen. Precalentar el horno a 200 °C. Pintar la masa con huevo batido y cocinar en el horno 25 minutos. Desmoldar y dejar enfriar sobre una rejilla para que no se humedezca la base.

1 pan



EL DESAYUNO

No me resigné a la galleta de arroz



En el imaginario colectivo, los celíacos vivimos a base de frutas, ensaladas o galletas de arroz. Muchos piensan que tenemos una dieta muy limitada y que jamás le damos una alegría al paladar. Pero no es más que un prejuicio contra el que hay que luchar. Nuestra alimentación no tiene por qué ser sinónimo del sinsabor.

De chico, mi perdición eran las tortas, los chocolates y las pastas. Cuando estaba en la escuela primaria, preparaba bizcochuelos para desayunar y merendar los días de semana. En casa era el rey del bizcochuelo, nadie lograba que quedaran tan esponjosos. También amaba las medialunas, los pancitos de leche y las masas con crema pastelera que mi madre nos hacía a mí y a mi hermana. Recuerdo que me despertaba los fines de semana con ese aroma dulzón flotando en el aire junto con el café que preparaba mi papá en su cafetera italiana de metal plateado. Son placeres que están grabados en la memoria.

Durante casi toda mi vida practiqué el ritual de levantarme temprano y, antes de comenzar con la rutina laboral, pasar por un bar a tomar un café con una medialuna de manteca. Cuando me diagnosticaron celiaquía, lo primero que pensé fue cómo iba a hacer con mi tradición del desayuno. Sentía que sin mi medialuna de manteca era imposible encarar el día. Además, también tenía la costumbre de ir a desayunar afuera los domingos. Todo eso se terminaba.

Hay que sentarse a repensar los hábitos. Lo fundamental es dejar de tener una vida improvisada, no queda otra que planificar: si quiero ir a un bar, tengo que llevarme en mi bolso algo gluten free para acompañar lo que vaya a tomar, porque la mayoría de los lugares no cuentan con opciones para celíacos.

Poco a poco se van instalando las nuevas costumbres: reemplazamos la medialuna por tostadas y scones gluten free, descubrimos el placer de desayunar frutos secos y huevos revueltos. No es el fin del mundo, se necesita un cambio de perspectiva y entregarse a una nueva lógica de alimentación. La vianda, y la alacena siempre lista, se transforman en aliadas inseparables.





Tostado de jamón y queso



Yogur con fruta y granola

Budín de vainilla con frutos secos

*** 200 g de premezcla para panadería y repostería (ver acá)**
*** 200 g de azúcar**
*** 20 g de manteca**
*** 20 ml de aceite**
*** 1 cdita. de extracto de vainilla**
*** 120 ml de agua**
*** 2 huevos**
*** 12 g de nueces**
*** 12 g de almendras**
*** 12 g de pasas de uva**
*** 12 g de frutas abrillantadas**

*** Molde de 18 x 5,5 x 6 cm**

Precalentar el horno a 180 °C. Enmantecar el molde y enharinarlo con premezcla. Reservarla en la heladera. Combinar en un bol amplio la premezcla, el azúcar, la manteca a temperatura ambiente, el aceite, el extracto y el agua. Batir con batidora eléctrica hasta lograr una mezcla homogénea. Agregar los huevos de a uno sin dejar de batir. Añadir los frutos secos picados y las pasas de uva. Agregar las frutas abrillantadas previamente pasadas por premezcla y sacudidas para retirar el exceso. Transferir la mezcla al molde. Cocinar en el horno 30 minutos. Pinchar con un palillo el budín para chequear el punto; deberá salir seco y limpio. Dejar enfriar y desmoldar.

1 budín





Huevos revueltos



Tostadas con queso y mermelada

Muffins de vainilla con arándanos

*** 750 g de premezcla para panadería y repostería (ver acá)**
*** 45 g de azúcar**
*** 140 g de manteca**
*** 375 ml de agua**
*** 1 cdita. de extracto de vainilla**
*** 140 ml de aceite vegetal**
*** 4 huevos**
*** 300 g de arándanos**
*** 10 g de chips de chocolate blanco**

*** Moldes para muffins**

Precalentar el horno a 180 °C. Combinar en un bol la premezcla y el azúcar. Añadir la manteca a temperatura ambiente, el agua, el extracto y el aceite. Batir con batidora eléctrica hasta obtener una mezcla homogénea y sin grumos. Integrar los huevos de a uno sin dejar de batir. Agregar los arándanos y los chips de chocolate. Colocar la mezcla en los pirotines o moldes de silicona con la ayuda de una cuchara. Cada muffins deberá pesar unos 120 gramos. Cocinar en el horno 30 minutos. Chequear el punto pinchando los muffins con un palillo, que deberá salir seco y limpio. Retirar y dejar enfriar.

12 muffins



Muffins de queso parmesano

*** 1 cdita. de levadura en polvo**
*** 100 ml de aceite vegetal**
*** 100 ml de leche**
*** Una pizca de azúcar**
*** 2 huevos**
*** 100 g de queso parmesano + extra**
*** 180 g de premezcla para panadería y repostería (ver acá)**
*** Sal y pimienta**

*** Moldes para muffins**

Precalentar el horno a 180 °C. Preparar en un bol el fermento combinando la levadura, el aceite, la leche y una pizca de azúcar. Colocar en otro recipiente los huevos junto con el queso rallado. Condimentar con sal y pimienta y mezclar con una batidora eléctrica hasta que la preparación resulte homogéna. Integrar el fermento y luego la premezcla. Remover con una espátula hasta que resulte una preparación uniforme. Colocar la masa en los pirotines o en moldes de silicona. Cada muffin deberá pesar unos 120 gramos. Espolvorear con queso rallado para lograr un gratinado crocante. Cocinar en el horno 30 minutos o hasta que al pincharlos con un palillo este salga limpio y seco.

6 muffins





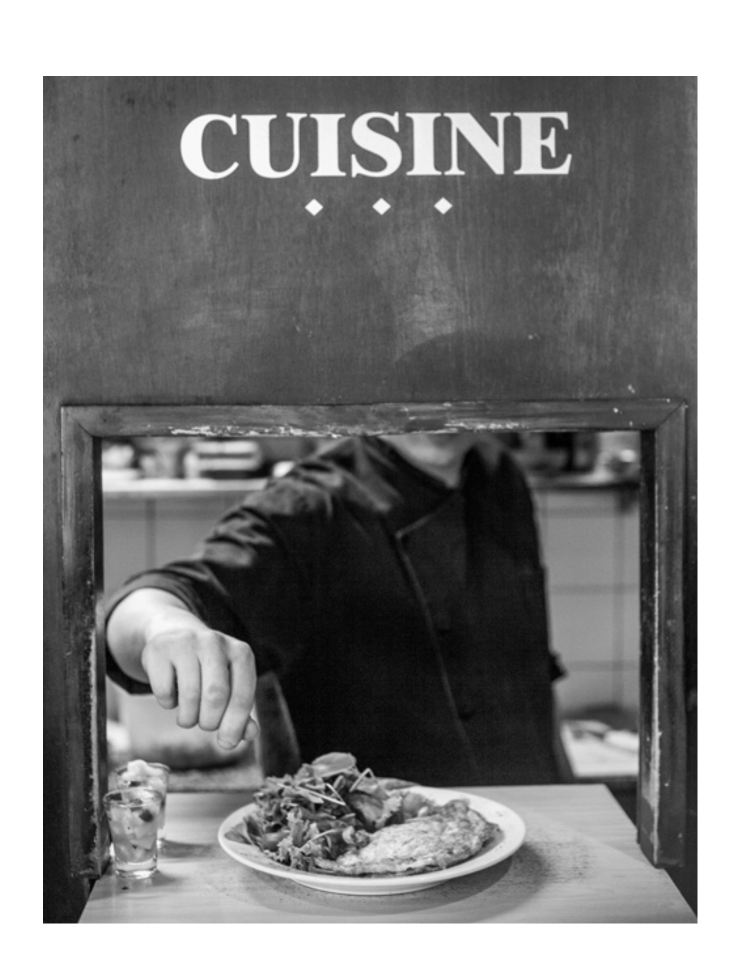
EL ALMUERZO

Un paréntesis para vos

El almuerzo, por lo general, es lo que menos hay que modificar. Para mí, la comida del mediodía nunca fue tan importante. Sé que todos los nutricionistas me matarían si leen esto, pero es un secreto que les cuento, me arreglo con una ensalada, algo simple y liviano. Se trata de un momento para hacer un paréntesis, frenar la productividad, liberarse por un rato del trabajo y de las preocupaciones cotidianas.

Mi madre hacía tartas con masa casera que eran prolijas y riquísimas, una combinación perfecta entre sabor y estética. En mi casa nunca había salchichas ni fiambres para salir del paso. Los sabores de la infancia nos quedan grabados, el paladar se entrena de chico y formamos un estándar. En GOÛT, buscamos que los productos sean ricos y muy tentadores a primera vista. A la hora de pensar alternativas para el almuerzo, surgieron las minitartas, y sus exquisitos rellenos que gustan a grandes y chicos.

Cuando trabajaba en compañías, cortaba al mediodía y me iba a comer a algún lugar en el que me sintiera cómodo. Si vamos a hacer una pausa en el trabajo, que el ambiente sea agradable, y así pensamos GOÛT. La tarta de espinaca y parmesano es una de mis alternativas más elegidas para el almuerzo, y acompañarla con una ensalada y una rica limonada con menta y jengibre –y una mini carrot cake con el café– nos da todo lo que necesitamos para continuar con las tareas del día.


CUISINE

Tarta de jamón y queso

*** 1 masa para tarta (ver acá)**
*** 320 g de mozzarella**
*** 320 g de jamón cocido**
*** 130 ml de crema de leche**
*** 3 huevos**
*** Sal y pimienta**

Precalentar el horno a 180 °C. Colocar la masa de tarta en el molde y precocinarla 10 minutos. Cortar la mozzarella y el jamón cocido en cubos muy pequeños. Mezclar con la crema y los huevos apenas batidos. Revolver bien hasta que quede todo integrado. Condimentar con sal y pimienta. Rellenar la base de tarta previamente cocida. Cocinar en el horno 20 minutos o hasta que la superficie de la tarta esté bien dorada.

4 minitartas o 1 tarta grande



Tarta de choclo

*** 1 masa para tarta (ver acá)**
*** 500 g de cebolla**
*** 25 g de manteca**
*** 25 g de almidón de maíz**
*** 250 ml de leche**
*** 400 g de choclo en grano**
*** 4 huevos**
*** Aceite de oliva o girasol**
*** Sal y pimienta**

Precalentar el horno a 180 °C. Colocar la masa de tarta en el molde y precocinarla 10 minutos. Cortar la cebolla en juliana (tiras finas) y saltearla en una cacerola caliente rociada con aceite de oliva hasta que esté dorada. Agregar la manteca fría, el almidón y la leche. Mezclar con una cuchara de madera y mantener la cocción hasta que la preparación se espese y no haya grumos. Condimentar con sal y pimienta. Fuera del fuego, añadir el choclo y los huevos ligeramente batidos. Integrar bien. Mixear la preparación unos segundos para romper los granos de choclo. Colocar el relleno sobre la masa precocida. Cocinar en el horno 20 minutos hasta que la superficie de la tarta esté bien dorada.

4 minitartas o 1 tarta grande



Tarta de espinaca y parmesano

*** 1 masa para tarta (ver acá)**
*** 500 g de cebolla**
*** 25 g de manteca**
*** 25 g de almidón de maíz**
*** 250 ml de leche**
*** 500 g de espinaca cocida, picada y escurrida**
*** 4 huevos**
*** Queso parmesano**
*** Nuez moscada**
*** Sal y pimienta**

Precalentar el horno a 180 °C. Colocar la masa de tarta en el molde y precocinarla 10 minutos. Cortar la cebolla en juliana (tiras finas) y saltearla en una cacerola caliente rociada con aceite de oliva hasta que esté dorada. Agregar la manteca fría, el almidón y la leche. Mezclar con una cuchara de madera y mantener la cocción hasta que la preparación se espese y no haya grumos. Condimentar con sal y pimienta. Fuera del fuego, añadir la espinaca y los huevos ligeramente batidos. Saborizar con nuez moscada. Integrar bien. Colocar el relleno sobre la masa precocida y espolvorear con abundante queso parmesano rallado. Cocinar en el horno 20 minutos hasta que la superficie de la tarta esté bien dorada.

4 minitartas o 1 tarta grande



Tarta de calabaza y mozzarella

*** 1 masa para tarta (ver acá)**
*** 1,2 kg de calabaza**
*** 6 claras (200 g)**
*** 100 g de queso mozzarella**
*** Queso parmesano**
*** Sal y pimienta**

Precalentar el horno a 180 °C. Colocar la masa de tarta en el molde y precocinarla 10 minutos. Pelar la calabaza y cortarla en cubos grandes. Cocinarla en una cacerola con abundante agua hirviendo y sal hasta que esté lista para pisarla. Elaborar un puré con la calabaza. Batir las claras a punto nieve e integrarlas al puré con movimientos envolventes. Condimentar con sal y pimienta. Colocar una capa de relleno sobre la masa precocida. Repartir cubos de mozzarella de manera equitativa sobre el relleno y cubrirlos con otra capa de relleno de calabaza. Espolvorear con abundante queso parmesano rallado. Cocinar en el horno 20 minutos hasta que la superficie de la tarta esté bien dorada.

4 minitartas o 1 tarta grande



Tartine de atún, huevo y tomates

*** 1 masa para tarta (ver acá)**
*** 3 huevos**
*** 2 latas de lomitos de atún**
*** 2 tomates redondos o perita**
*** 1 cebolla de verdeo**
*** Aceite de oliva**
*** Sal y pimienta**

Disponer láminas de masa en una placa y cocinarlas 15 minutos en horno precalentado a 180 °C. Cocinar los huevos a partir de agua hirviendo 9 minutos. Transferirlos a un bol con agua fría para cortar la cocción. Pelarlos y cortarlos en rodajas gruesas. Condimentar el atún desmenuzado con aceite de oliva, sal y pimienta. Cortar los tomates limpios en rodajas, cuartos o en cubos pequeños, y la cebolla de verdeo en radajas finas. Colocar sobre una lámina de masa cocida un poco de atún, cebolla de verdeo, tomate y huevo. Condimentar con sal y pimienta. Otra opción es combinar los ingredientes como si preparáramos una ensalada y luego colocarlos sobre la masa.

6 tartines

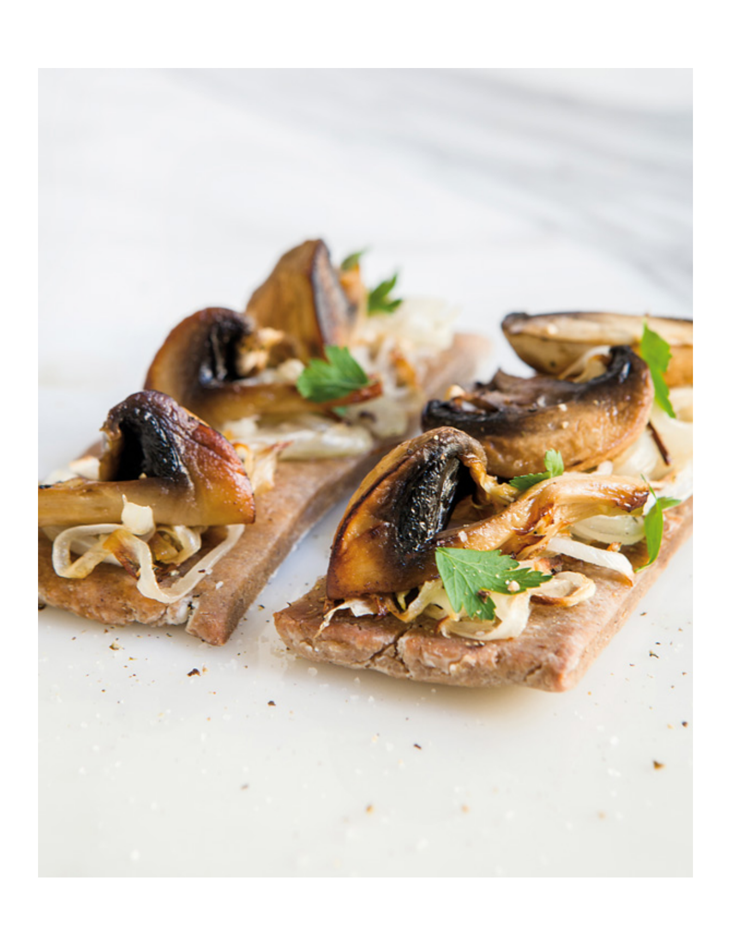


Tartine de hongos y cebollas caramelizadas

*** 1 masa para tarta (ver acá)**
*** 3 cebollas**
*** 2 cebollas de verdeo**
*** 1 diente de ajo**
*** 3 cdas. de manteca**
*** 500 g de hongos (portobellos, champiñones o gírgolas)**
*** 1 puñado de perejil**
*** Sal y pimienta**

Disponer láminas de masa en una placa y cocinarlas 15 minutos en horno precalentado a 180 °C. Picar gruesa la cebolla, cortar la cebolla de verdeo en rodajas finas. Picar el diente de ajo. Calentar una sartén con la manteca; cuando esté derretida, bajar el fuego a mínimo e incorporar los vegetales picados. Saltearlos hasta que estén blandos y dulces. Si el fuego no fuera bien bajo, colocar un difusor para evitar que los vegetales se quemen antes de caramelizarse. Limpiar los hongos con un paño apenas húmedo y cortarlos en cuartos, octavos o en láminas. Añadirlos a la preparación. Subir el fuego y mantener la cocción hasta que los hongos cambien de color. Condimentar con sal y pimienta. Espolvorear con el perejil picado fuera del fuego. Mezclar y colocar sobre la masa cocida. Se pueden servir calientes o tibios.

6 tartines



Tartine caprese

*** 1 masa para tarta (ver acá)**
*** 300 g de mozzarella**
*** 300 g de tomates cherry**
*** 1 puñado de hojas de albahaca**
*** Aceite de oliva**
*** Sal y pimienta**

Disponer láminas de masa en una placa y precocinarlas 10 minutos en horno precalentado a 180 °C. Cortar la mozzarella en láminas y colocarlas sobre la masa de tartines precocida. Cocinar 10 minutos en el horno hasta que el queso esté derretido y un poco dorado. Retirar y agregar sobre cada tartine tomates cherry en rodajas y hojas de albahaca cortadas con la mano. Condimentar con sal y pimienta y rociar con aceite de oliva. Se pueden servir calientes o tibios.

6 tartines

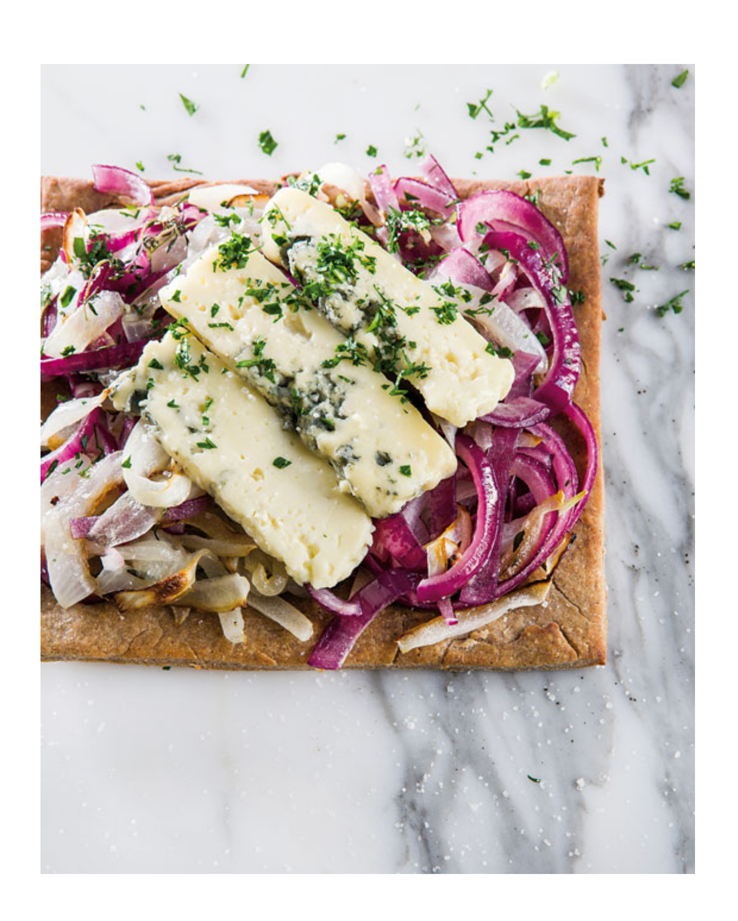


Tartine de queso azul y cebolla morada

*** 1 masa para tarta (ver acá)**
*** 500 g de cebollas coloradas**
*** 1 cda. de azúcar**
*** 300 g de queso azul**
*** 1 puñado de perejil picado**
*** Aceite de oliva**
*** Sal y pimienta**

Disponer láminas de masa en una placa y cocinarlas 15 minutos en horno precalentado a 180 °C. Cortar las cebollas en tiras medianas y saltearlas en una sartén caliente con aceite de oliva. Después de un minuto de cocción, añadir sal y el azúcar. Cocinar hasta que estén blandas y apenas doradas. Combinar fuera del fuego con el perejil picado y el queso azul desgranado. Colocar sobre la masa cocida. También se puede optar por colocar el queso en fetas sobre las cebollas. Se pueden servir calientes o tibios.

6 tartines



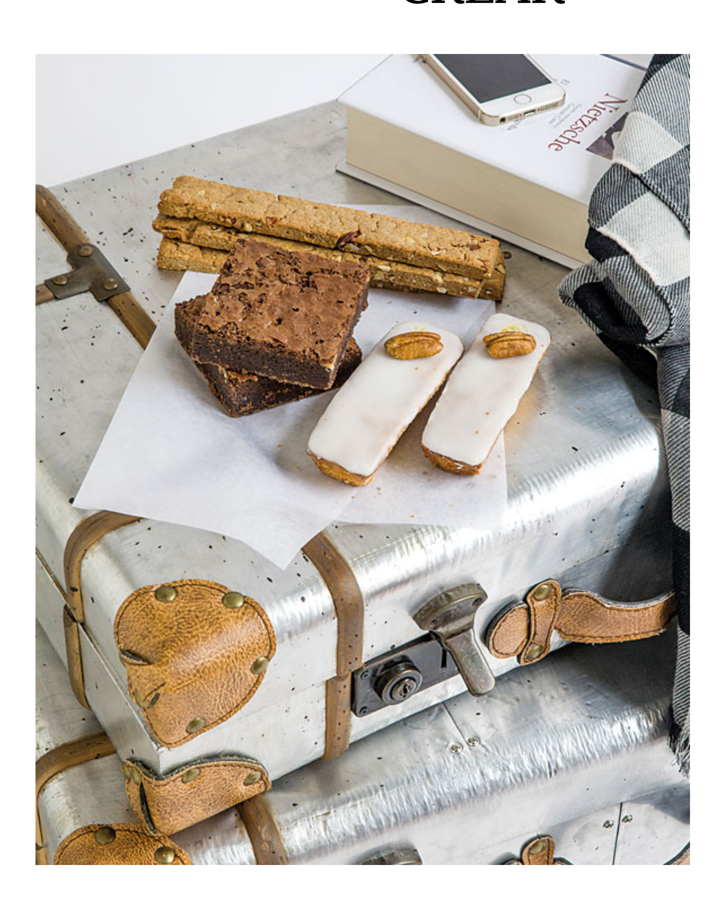
Tarta de cebolla

*** 1 masa para tarta (ver acá)**
*** 1 kg de cebolla**
*** 50 g de manteca**
*** 50 g de almidón de maíz**
*** 450 ml de leche**
*** Queso parmesano**
*** Aceite de oliva o girasol**
*** Sal y pimienta**

Precalentar el horno a 180 °C. Colocar la masa de tarta en el molde y precocinarla 10 minutos. Cortar la cebolla en juliana (tiras finas) y saltearla en una cacerola caliente rociada con aceite de oliva hasta que esté dorada. Agregar la manteca fría, el almidón y la leche. Mezclar con una cuchara de madera y mantener la cocción hasta que la preparación se espese y no haya grumos. Condimentar con sal y pimienta. Colocar el relleno sobre la masa precocida y espolvorear abundante queso parmesano rallado. Cocinar en el horno 20 minutos hasta que la superficie de la tarta esté bien dorada.

4 minitartas o 1 tarta grande

LOS VIAJES, INSPIRACIÓN PARA CREAR



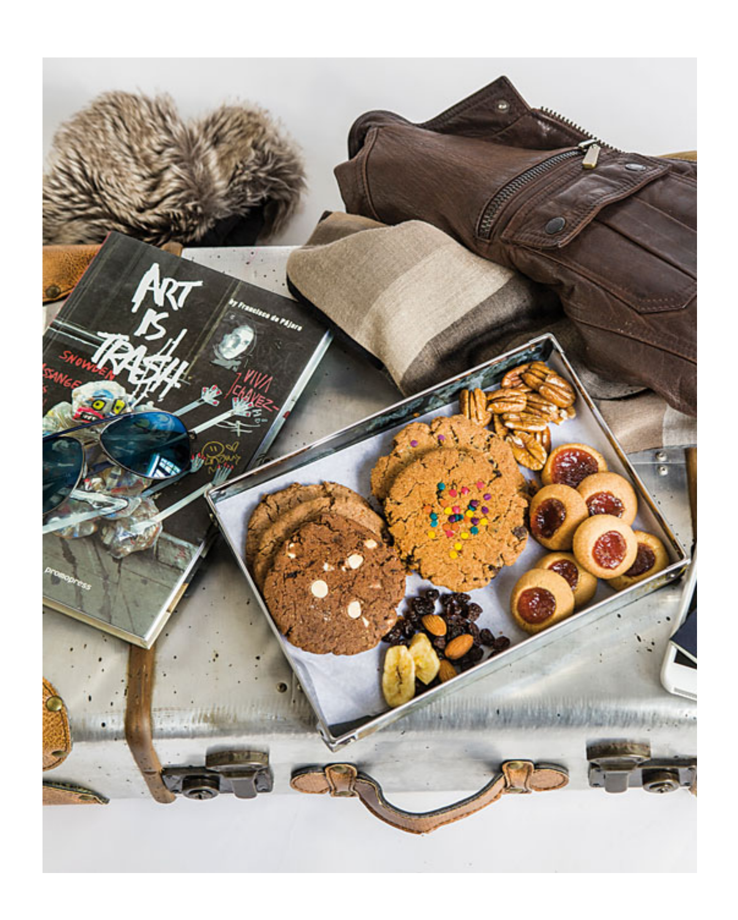
Para un celíaco, viajar no es una cuestión fácil. Adiós a la improvisación y al placer de comer en la calle. No se puede entrar en cualquier restaurante ni probar los platos exóticos del mercado local. Hay que adquirir el hábito de organizar cada comida, planificar y avisar de antemano en los hoteles. Un trabajo extra al que nos acostumbramos con el tiempo. Al comienzo de mi etapa de celíaco, sin tanta información ni experiencia, lo más importante era encontrar algún lugar que tuviera algo sin TACC. No verificaba, por ejemplo, la contaminación cruzada, eso lo empecé a hacer más tarde.

Recuerdo una vez en Roma cuando comí unos spaghetti al pomodoro. Luego de probarlos y encontrarlos exquisitos, le pregunté al mozo cómo realizaban la cocción y su respuesta fue que los preparaban en la misma agua que los fideos comunes. Por la noche, el dolor de cabeza y los retorcijones dijeron presente, ustedes saben de qué les hablo.

En otra oportunidad, pedí una hamburguesa al plato que era gluten free, y –como uno ya tiene el ojo afilado y la desconfianza a flor de piel– observé bien cómo sacaban la hamburguesa de la cocina. ¡Resulta que venía con pan! La camarera le dijo al chico de la cocina que era para un celíaco, le sacó el pan y me la trajo a la mesa. Por supuesto me quejé y la devolví. Tenemos que estar atentos y pendientes, la sociedad no está bien informada sobre la gravedad de estas acciones.

La celiaquía cambió mucho la relación con los viajes. Recomiendo armar un set de viandas para el avión y abastecer la valija para los primeros días. También buscar guías y navegar en internet para localizar lugares gluten free antes de llegar a destino. Hay países que están muy avanzados en cuanto a alimentación y en otros no tienen nada: allí ser celíaco es un verdadero problema y por eso conviene estar preparados.

Es importante acordarse de avisar a la línea aérea y al hotel para que tengan en cuenta el menú celíaco. También, conviene llevarse lo que a uno le gusta porque a veces te ofrecen comida que tiene sabor a cartón. Comer rico y disfrutar es parte fundamental de un viaje. La celiaquía no lo impide, sólo se necesita ser un poco previsor. “Sí, tenemos platos gluten free”, te dicen, y lo que figura en el menú son cinco ensaladas marcadas con el logo apto celíacos. Todos pasamos por la misma decepción en algún momento.



"El viajar es un placer que nos suele suceder..."



Cookies de vainilla

*** 230 g de manteca**
*** 220 g de azúcar**
*** 2 huevos**
*** 1 cdita. de extracto de vainilla**
*** 350 g de premezcla para panadería y repostería (ver acá)**
*** 1 cdita. de polvo de hornear**
*** Chips de chocolate**
*** Confites de colores**

*** Placa**
*** Papel manteca**

Batir la manteca pomada (ablandada a temperatura ambiente) con el azúcar en un bol hasta obtener una crema pálida. Agregar los huevos de a uno y el extracto de vainilla mientras se continúa batiendo. Incorporar la premezcla junto con el polvo de hornear con la ayuda de una espátula de goma. Añadir los chips de chocolate y mezclar para repartirlos de manera uniforme. Tapar el bol con un paño limpio y refrigerar en la heladera 3 horas. Pasado el tiempo, dividir la masa en porciones de 80 gramos, bollarlas y colocarlas en una placa para horno forrada con papel manteca. Aplastarlas con la palma de la mano para darles la forma y decorarlas con los confites de colores. Refrigerar 30 minutos. Precalentar el horno a 180 °C. Cocinar en el horno 15 minutos. Retirar del horno y dejarlas entibiar sobre una rejilla.

20 cookies



Cookies de chocolate

*** 68 g de manteca**
*** 300 g de azúcar**
*** 2 huevos**
*** 210 g de chocolate semiamargo**
*** 350 g de premezcla para panadería y repostería (ver acá)**
*** 1 cdita. de polvo de hornear**
*** 1 cdita. de café instantáneo**
*** 300 g de chips de chocolate blanco**

*** Placa**
*** Papel manteca**

Batir la manteca pomada (ablandada a temperatura ambiente) con el azúcar en un bol hasta obtener una crema pálida. Agregar los huevos de a uno mientras se continúa batiendo. Derretir el chocolate picado a baño María y añadirlo a la masa con la ayuda de una espátula de goma. Incorporar la premezcla junto con el polvo de hornear y el café. Añadir los chips de chocolate blanco y mezclar para repartirlos de manera uniforme. Tapar el bol con un paño limpio y refrigerar en la heladera 3 horas. Pasado el tiempo, dividir la masa en porciones de 80 gramos, bollarlas y colocarlas en un placa para horno forrada con papel manteca. Aplastarlas con la palma de la mano para darles la forma. Refrigerar 30 minutos. Precalentar el horno a 180 °C. Cocinar en el horno 15 minutos. Retirar del horno y dejarlas entibiar sobre una rejilla.

20 cookies



Pepas de membrillo

*** 500 g de premezcla para panadería y repostería (ver acá)**
*** 200 g de manteca**
*** 200 g de azúcar**
*** 2 huevos**
*** 40 ml de agua**
*** 250 g de dulce de membrillo**

*** Placa**
*** Papel manteca**

Precalentar el horno a 150 °C. Colocar en un bol la premezcla, la manteca pomada (ablandada a temperatura ambiente), el azúcar, los huevos y el agua. Batir con batidora eléctrica hasta formar la masa. Tomar porciones de 15 gramos o del tamaño de una uva y bollarlas. Colocarlas en una placa para horno forrada con papel manteca y hundir el centro con el dedo. Ablandar el membrillo pisándolo con un tenedor o procesándolo. Colocarlo en una manga pastelera con boquilla lisa y distribuirlo en las pepas. Cocinar en el horno 25 minutos hasta que la masa esté dorada.

50 pepas



Biscotti con almendras

*** 75 g de manteca**
*** 250 g de premezcla para panadería y repostería (ver acá)**
*** 1 cdita. de goma xántica**
*** 90 g de azúcar**
*** 1 huevo**
*** 1 cda. de esencia de almendras**
*** 50 ml de leche**
*** 70 g de almendras**
*** 1 huevo batido**

*** Placa cubierta con papel siliconado**

Combinar en un bol la manteca a temperatura ambiente con la premezcla, la goma xántica y el azúcar hasta lograr un arenado frotando con los dedos. Agregar el huevo y la esencia de almendras. Terminar de unir con la leche. Batir con batidora eléctrica hasta obtener una mezcla homogénea. Integrar las almendras picadas. Estirar la masa en una placa para horno con papel siliconado. Cortar rectángulos de 10 x 20 cm. Refrigerar hasta que la masa tenga consistencia. Precalentar el horno a 180 °C. Cortar tiras de 2,5 x 20 cm. Cocinar en el horno 20 minutos hasta que la masa esté dorada. Dejar entibiar y pincelar con huevo apenas batido. Terminar la cocción en el horno a 100 °C por 5 minutos hasta que la masa se seque.

9 biscotti



Brownies

*** 510 g de chocolate semiamargo**
*** 420 g de manteca**
*** 360 g de azúcar blanca**
*** 360 g de azúcar rubia**
*** 12 huevos**
*** 210 g de premezcla para panadería y repostería (ver acá)**
*** 150 g de nueces**

*** Molde desmontable de 16 x 16 cm**

Precalentar el horno a 180 °C. Enmantecar el molde. Derretir el chocolate picado con la manteca a baño María o 30 segundos en el microondas. Mezclar con un batidor de mano. Combinar los dos tipos de azúcar con los huevos. Agregar el chocolate derretido. Incorporar la premezcla y las nueces picadas con la ayuda de una espátula de goma. Transferir la masa al molde y cocinar en el horno 40 minutos. Retirar y dejar enfriar. Cortar cuadrados de 8 cm de lado.

16 cuadrados



Minibudín de limón

*** 2 huevos**
*** 200 g de azúcar**
*** 50 ml de jugo de limón**
*** Ralladura de ½ limón**
*** 150 ml de crema de leche**
*** 250 g de premezcla para panadería y repostería (ver acá)**
*** 35 g de almidón de maíz**
*** ½ cdita. de polvo de hornear**

*** Moldes de 12,5 x 4,5 cm**

Colocar en un bol los huevos, el azúcar, el jugo y la ralladura de limón, la crema de leche, la premezcla, el almidón y el polvo de hornear. Mezclar con batidora eléctrica hasta lograr una masa homogénea. Dejar reposar un día en la heladera. Pasado el tiempo, precalentar el horno a 150 °C. Colocar la masa en los moldes enmantecados y enharinados. Cocinar en el horno 25 minutos o hasta que al pincharlos con un palillo estos salgan limpios. Retirar y dejar entibiar antes de desmoldar.

12 budincitos







LA MERIENDA
Endulzame que me gusta

A quién no le gusta salir el sábado a la tarde y comer una buena porción de torta mientras hablamos con amigos. La debilidad ante lo dulce es algo universal y no por casualidad me puse una pastelería.

El diagnóstico exige que nos adaptemos a una nueva realidad. Ya no podemos ir a cualquier lugar, pero aprendemos rápido a saber a dónde ir, a leer, a tomar conciencia. Recuerdo una tarde en la que fuimos a tomar un café con una amiga. En la cafetería, al decirles que era celíaco, me recomendaron una torta de coco y dulce de leche sin harina, propuesta que obviamente acepté. Cuando la estaba terminando, se acerca la camarera y me comenta que el supervisor le dijo que era libre de harina pero no de contaminación. Fue una de mis primeras salidas fallidas, una hora más tarde mi cuerpo comenzó tener síntomas. Mejor llevarse algo y, si se complica, no hacerse problema, es preferible no consumir antes que dejar de hacer lo que a uno le gusta y compartir con amigos.

Cuando voy a un lugar donde ya me conocen y tienen propuestas gluten free, ¡qué placer! Por eso, trato de pensar en todos los que vienen a GOÛT a llevarse cosas. Queremos que sientan lo mismo que sienten los celíacos cuando encuentran su lugar. Desde el efecto sorpresa que produce la vidriera de una pastelería, hasta la indecisión de no saber qué elegir ante la variedad. Entre los celíacos hablamos para quién es, cómo van a sorprender a alguien. A veces, en secreto, nos dicen "me llevo todo esto para mí y me lo guardo en la heladera para ser feliz durante una semana".

"Desde que los encontré a ustedes, una vez por semana hago un té con mis amigas, pero la verdad es que es para agasajarme a mí misma". La señora que nos contó esta historia, nos confesó que la primera vez engañó a sus amigas diciéndoles que era todo convencional. Cuando ya habían terminado de comer, les dijo, "¡era gluten free!". No lo podían creer. Desde ese día, sus amigas vienen a comprar las masitas sin gluten, aunque no sean celíacas.



Masa dulce

Esta es una receta base para aplicar en las recetas de la sección.

*** 375 g de manteca**
*** 375 g de azúcar impalpable**
*** 1 cdita. o 6 g de goma xántica**
*** 1 cdita. o 5 ml de extracto de vainilla**
*** 1 huevo**
*** 750 g de premezcla para panadería y repostería (ver acá)**

Colocar en un bol la manteca pomada (ablandada a temperatura ambiente), el azúcar impalpable, la goma xántica y el extracto de vainilla. Batir hasta obtener una crema. Agregar el huevo y mezclar. Añadir la premezcla e integrar hasta lograr una masa homogénea. Aplastar la masa apenas con las manos, cubrirla con papel film y refrigerarla en la heladera 2 horas.

1,4 kg de masa



Cuadraditos de coco y dulce de leche

*** 140 g de masa dulce (ver acá)**
*** 200 g de dulce de leche**
*** 100 g de coco rallado**
*** 50 g de azúcar**
*** 4 huevos**

*** Molde desmontable de 16 x 16 cm**

Precalentar el horno a 180 °C. Estirar la masa sobre una superficie apenas floreada con fécula. Intentar estirarla lo más pareja posible hasta lograr 1 cm de espesor. Forrar el molde con la masa y cocinarla en el horno 15 minutos. Retirar y cubrir la masa con el dulce de leche de manera uniforme. Para este paso es útil usar una espátula de goma. Para la cubierta, combinar el coco rallado y el azúcar. Integrar los huevos de a uno. Disponer la cubierta de coco sobre el dulce de leche. Terminar la cocción en el horno 25 minutos hasta que la superficie esté apenas dorada. Retirar, dejar enfriar y cortar cuadrados de 8 cm de lado.

4 cuadrados



Pasta frolla de membrillo

*** 100 g de masa dulce (ver acá)**
*** 100 g de dulce de membrillo**
*** Huevo batido**

*** Molde desmontable de 16 x 16 cm**

Precalentar el horno a 180 °C. Apartar un tercio de la masa para las tiras del enrejado. Estirar la masa restante sobre una superficie apenas floreada con fécula. Intentar estirarla lo más pareja posible hasta lograr 1 cm de espesor. Forrar el molde con la masa estirada y cocinarla en el horno 15 minutos. Procesar el dulce de membrillo a temperatura ambiente o aplastarlo con un tenedor a fin de ablandarlo y obtener un puré. Nunca se debe añadir agua al membrillo en este paso porque cuando se lo cocine se separará del agua y humedecerá la masa. Retirar la masa precocida y cubrirla con el dulce de membrillo de manera uniforme con la ayuda del revés de una cuchara o una espátula de goma. Estirar la masa reservada y marcar el tamaño del molde. Cortar las tiras y ubicarlas sobre el relleno formando el característico enrejado. Pintar las tiras con el huevo batido y cocinar en el horno 25 minutos hasta que la masa esté apenas dorada. Dejar enfriar y cortar cuadrados de 8 cm de lado.

1 pasta frolla



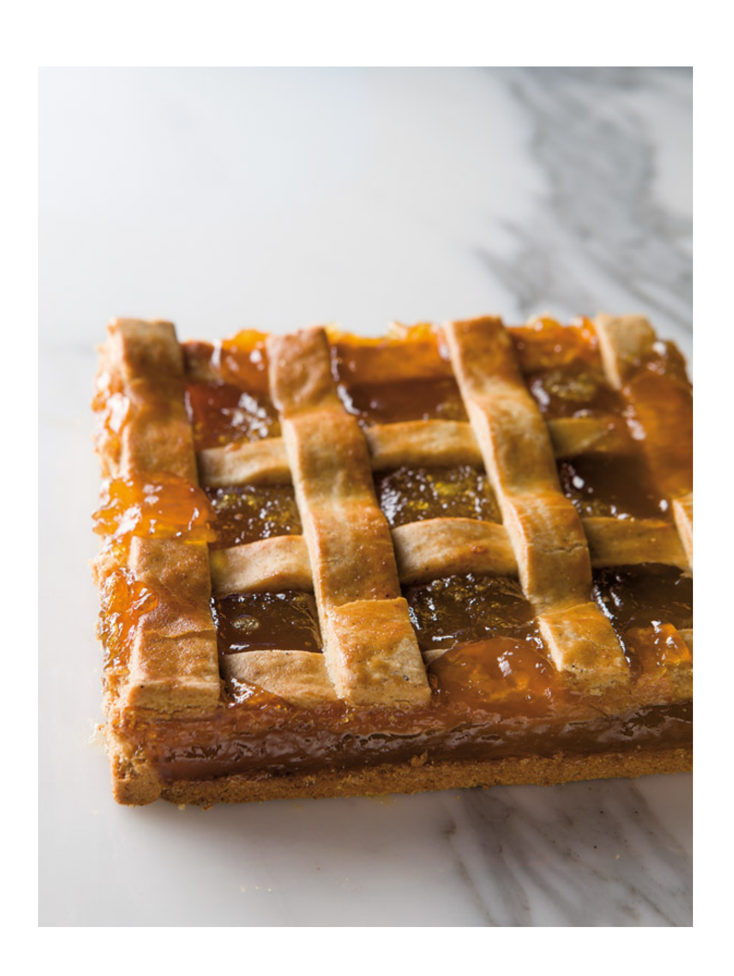
Pasta frolla de batata

*** 100 g de masa dulce (ver acá)**
*** 100 g de dulce de batata a temperatura ambiente**
*** Huevo batido**

*** Molde desmontable de 16 x 16 cm**

Precalentar el horno a 180 °C. Apartar un tercio de la masa para las tiras del enrejado. Estirar la masa restante sobre una superficie apenas floreada con fécula. Intentar estirarla lo más pareja posible hasta lograr 1 cm de espesor. Forrar el molde con la masa estirada y cocinarla en el horno 15 minutos. Procesar el dulce de batata a temperatura ambiente o aplastarlo con un tenedor a fin de ablandarlo y obtener un puré. Retirar la masa precocida y cubrirla con el dulce de batata de manera uniforme con la ayuda del revés de una cuchara o una espátula de goma. Estirar la masa reservada y marcar el tamaño del molde. Cortar las tiras y ubicarlas sobre el relleno formando el característico enrejado. Pintar las tiras con el huevo batido y cocinar en el horno 25 minutos hasta que la masa esté apenas dorada. Dejar enfriar y cortar cuadrados de 8 cm de lado.

1 pasta frolla



Budín de naranja y chocolate

*** 200 g de premezcla para panadería y repostería (ver acá)**
*** 60 ml de agua**
*** 20 ml de aceite neutro**
*** 40 g de manteca**
*** 2 huevos**
*** 60 ml de jugo de naranja**
*** Ralladura de 1 naranja**
*** 35 g de chips de chocolate semiamargo**

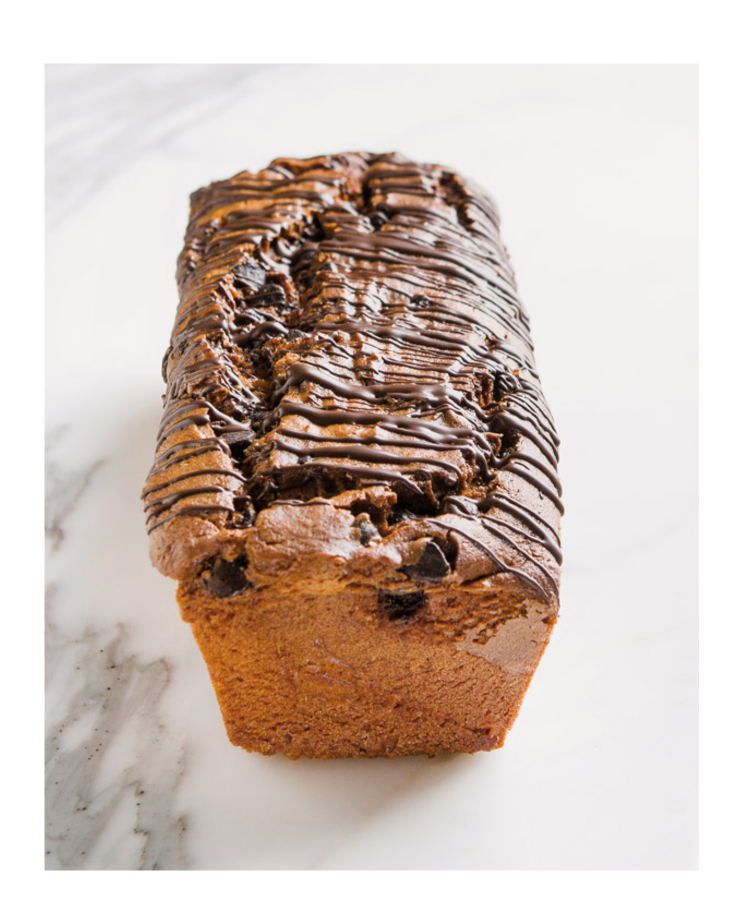
*** Molde de 18 x 5,5 x 60**

PARA EL BAÑO DE CHOCOLATE
*** 50 ml de crema de leche**
*** 1 cdita. de glucosa**
*** 50 g de baño de chocolate negro**

PARA EL BAÑO DE CHOCOLATE
Colocar la crema de leche y la glucosa en una cacerola pequeña. Calentar a fuego bajo. Integrar el chocolate picado cuando rompa el hervor. Mezclar con un batidor de alambre hasta lograr una preparación homogénea. Cubrir con papel film en contacto y refrigerar en la heladera.

PARA EL BUDÍN
Precalentar el horno a 180 °C y enmantecar el molde. Colocar en un bol amplio la premezcla, el agua, el aceite y la manteca a temperatura ambiente. Batir hasta integrar los ingredientes. Integrar los huevos de a uno. Saborizar con el jugo y la ralladura de naranja. Añadir los chips de chocolate y mezclar para repartirlos de manera uniforme. Transferir la mezcla al molde enmantecado. Cocinar en el horno 30 minutos. Retirar y dejar entibiar. Desmoldar el budín sobre una rejilla y bañarlo con la cobertura derretida.

1 budín



Crumble de manzana

*** 50 g de masa dulce (ver acá)**
*** 120 g de manzanas**

PARA EL CRUMBLE
*** 30 g de premezcla para panadería y repostería (ver acá)**
*** 25 g de manteca**
*** 25 g de azúcar**

*** Molde desmontable de 16 x 16 cm**

PARA EL CRUMBLE
Colocar en un bol la premezcla, la manteca fría en cubos y el azúcar. Pellizcar la manteca con las manos mientras se integra el resto de los ingredientes hasta lograr un arenado. Tapar el bol con papel film y conservar en la heladera hasta el momento de utilizar.

PARA LA BASE
Precalentar el horno a 180 °C. Estirar la masa sobre una superficie apenas floreada con fécula hasta alcanzar 1 cm de espesor. Forrar el molde y cocinarla 15 minutos. Retirar y reservar. Elegir manzanas verdes firmes, sin manchas ni hendiduras. Pelarlas y descarozarlas. Cortarlas en cubos y cocinarlas en una sartén caliente con una cucharada de manteca y otra de azúcar hasta que estén tiernas. Pisarlas hasta lograr un puré.. Colocar el relleno sobre la masa precocida y añadir el crumble por arriba de manera uniforme. Terminar la cocción en el horno por 25 minutos hasta que la cobertura esté dorada. Una vez fría, cortar cuadrados de 8 cm de lado.

1 crumble



Muffins de chocolate

*** 750 g de premezcla para panadería y repostería (ver acá)**
*** 45 g de azúcar**
*** 120 g de cacao**
*** 140 g de manteca**
*** 375 ml de agua**
*** 140 ml de aceite vegetal**
*** 2 huevos**
*** 120 g de chips chocolate amargo + extra**

*** Moldes para muffins**

Precalentar el horno a 180 °C. Colocar en un bol la premezcla, el azúcar y el cacao. Añadir la manteca pomada (ablandada a temperatura ambiente), el agua y el aceite. Integrar los huevos de a uno. Batir con batidora eléctrica hasta obtener una mezcla homogénea y sin grumos. Integrar los chips de manera que queden bien repartidos en la masa. Distribuir la mezcla en los moldes de sillicona o en moldes de muffins cubiertos con pirotines. Cada muffins deberá pesar unos 120 gramos. Cocinar en el horno 30 minutos hasta que al pincharlos con un palillo este salga limpio. Dejar enfriar sobre una rejilla y decorarlos con chips por arriba.

12 muffins



Muffins banana split

*** 750 g de premezcla para panadería y repostería (ver acá)**
*** 45 g de azúcar blanca**
*** 60 g de azúcar negra**
*** 140 g de manteca**
*** 375 ml de agua**
*** 140 ml de aceite vegetal**
*** 2 huevos**
*** 1 cdita. de extracto de vainilla**
*** 200 g de bananas**
*** 100 g de chips de chocolate negro**
*** 240 g de dulce de leche**
*** 50 g de nueces picadas**

*** Moldes para muffins**

Precalentar el horno a 180 °C. Colocar en un bol la premezcla y los dos tipos de azúcar. Añadir la manteca pomada (ablandada a temperatura ambiente), el agua y el aceite. Añadir los huevos de a uno sin dejar de batir.. Aromatizar con el extracto de vainilla. Batir con batidora eléctrica hasta obtener una mezcla homogénea y sin grumos. Añadir la banana pisada y los chips de chocolate. Repartir 50 g de mezcla en los moldes de silicona o en moldes de muffins cubiertos con pirotines. Añadir en el centro una cucharada de dulce de leche. Completar con otros 50 g de mezcla. Cocinar en el horno 30 minutos hasta que al pincharlos con un palillo este salga limpio. Dejarlos enfriar sobre una rejilla y decorarlos con nueces picadas por arriba.

12 muffins



Scones de frutos rojos

*** 140 g de premezcla para panadería y repostería (ver acá)**
*** 1 cdita. de polvo de hornear**
*** 100 g de fécula de maíz**
*** 100 g de azúcar**
*** 125 g de manteca**
*** 1 cda. de leche**
*** 1 yema**
*** 1 huevo**
*** 1 cdita. de extracto de vainilla**
*** 60 g de frutos rojos**
*** Crema de leche + azúcar**

Colocar en un bol la premezcla, el polvo de hornear, la fécula, el azúcar y la manteca fría en cubos. Mezclar con los dedos pellizcando la manteca mientras se la integra al resto de los ingredientes hasta lograr un arenado. También se puede realizar este paso con un cornet. Añadir la leche, la yema, el huevo y aromatizar con la vainilla. Unir y refrigerar unos minutos. Precalentar el horno a 180 °C. Estirar la masa sobre una superficie apenas floreada con premezcla hasta lograr 3 cm de espesor. Repartir los frutos rojos de manera equitativa sobre la masa. Doblar la masa a la mitad. Cortar discos con un cortante y disponerlos separados en una placa enmantecada. Pintar los discos con una mezcla de crema de leche y azúcar. Cocinar en el horno 30 minutos. Retirarlos y dejarlos enfriar sobre una rejilla.

6 scones







LA TORTA LA LLEVO YO



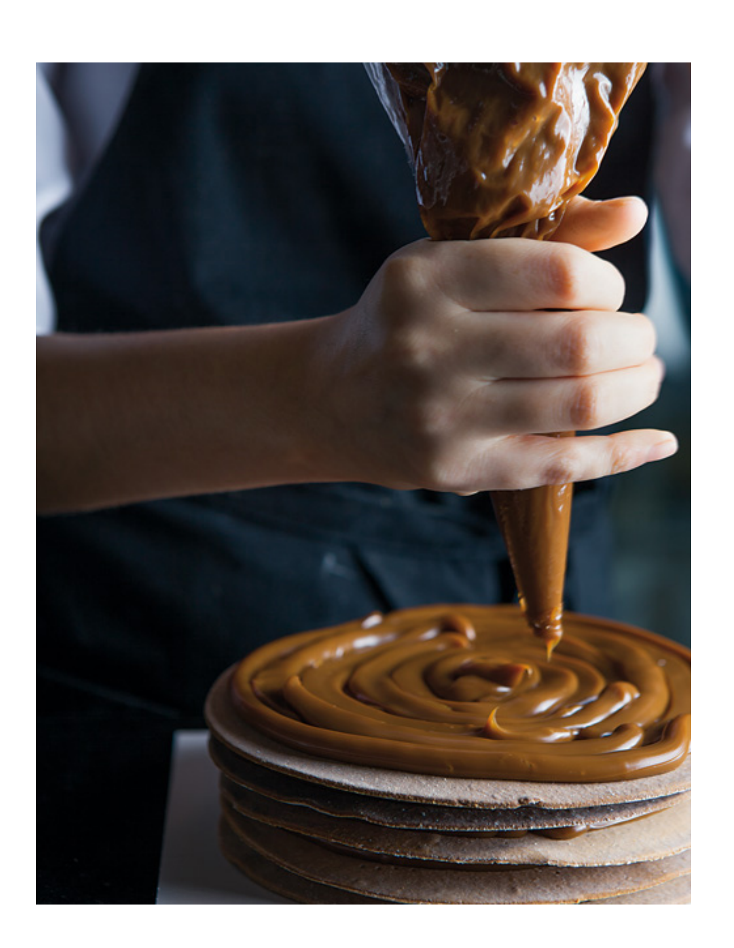
Cuando te diagnostican celiaquía, una de las primeras cosas que pensás es “y ahora qué hago en los cumpleaños”. Lo principal es evitar el aislamiento. Nunca dejé de ir a una fiesta, aunque ya no pudiera comer como antes.

Cuando abrimos el primer local de GOÛT, todo cambió: ahora la torta de cumpleaños la llevo yo. Tenemos una que se llama Supreme, toda de chocolate. Mis amigos me piden por favor que la lleve porque es deliciosa y la disfrutan todos los invitados, es una torta inclusiva, para todos.

Mucha gente viene a GOÛT en busca de algo rico para un festejo. Hace poco tiempo, uno de mis mejores amigos decidió casarse y nos encargó la torta de bodas. Lo curioso es que ¡no eran celíacos! Simplemente querían tener algo que todos pudieran comer. Una prueba superada.

Hicimos un trabajo muy serio para recuperar el sabor de las tortas de cumpleaños de mi madre, los postres de la familia, el pan dulce inigualable de todas las navidades que hacía mi abuela. Queremos que cualquiera que se acerque a GOÛT, o prepare estas recetas en su casa, recupere esos sabores que perdió y forman parte de su identidad.

En definitiva, hay más cosas para celebrar que para quejarse. Festejar tiene que ver con aprender a disfrutar y a tomar conciencia del presente. Ser celíaco es apenas una circunstancia que no puede detenernos ante nada. Seamos felices y disfrutemos de una buena porción de torta.



Mini carrot cake

*** 2 huevos**
*** 1 cda. de aceite**
*** 150 g azúcar rubia**
*** 1 cdita. de extracto de vainilla**
*** 150 g de premezcla para panadería y repostería (ver acá)**
*** 1 cdita. de canela en polvo**
*** 1 cdita. de polvo de hornear**
*** 1 cdita. de bicarbonato de sodio**
*** 40 g de nueces**
*** 150 g de zanahorias**

PARA EL FROSTING
*** 125 g de queso crema**
*** 85 g de manteca pomada**
*** 150 g de azúcar impalpable**
*** Zanahorias de glasé**

*** Molde de 12,5 x 4,5 cm**

Precalentar el horno a 180 °C. Batir en un bol los huevos con el aceite, el azúcar y la vainilla 10 minutos hasta lograr una mezcla homogénea. Agregar los secos (premezcla, canela, polvo de hornear y bicarbonato de sodio) y luego integrar las nueces picadas con la ayuda de una espátula de goma. Añadir la zanahoria rallada bien fina. Colocar la mezcla en los moldes de silicona. Hornear 15 minutos hasta que al pinchar la masa con un palillo este salga seco y limpio.

PARA EL FROSTING
Batir todos los ingredientes con una batidora eléctrica hasta obtener una mezcla homogénea. Colocarla en una manga pastelera con pico rizado y decorar el carrot cake. Si no se contara con una manga se puede esparcir con el dorso de una cuchara mojada con agua tibia. Decorar con las zanahorias de glasé.

9 tortas pequeñas



Cupcakes rellenos de dulce de leche

*** 45 g de azúcar**
*** 750 g premezcla para panadería y repostería (ver acá)**
*** 140 g de manteca**
*** 375 ml de agua**
*** 140 ml de aceite vegetal**
*** 2 huevos**
*** 120 g de dulce de leche**
*** Chips chocolate blanco**
*** Chips chocolate negro**

PARA LA CREMA DE CHOCOTORTA
*** 450 g de dulce de leche**
*** 250 g de queso crema**
*** 10 g de gelatina sin sabor**
*** 50 ml de agua**

*** Moldes para muffins**

PARA LOS CUPCAKES
Precalentar el horno a 180 °C y colocar pirotines en los moldes para muffins. Mezclar en un bol el azúcar, la premezcla y la manteca a temperatura ambiente cortada en cubos hasta lograr un arenado. Añadir el agua y el aceite y mezclar con la ayuda de un batidor hasta lograr una masa cremosa y chirle. Integrar los huevos de a uno. Colocar la mezcla en una manga y rellenar los pirotines. Cada muffins deberá pesar unos 60 gramos. Hornear 25 minutos hasta que al pinchar con un palillo este salga limpio y seco. Dejar enfriar, luego sacar un bocado del centro y rellenar el hueco con dulce de leche. Colocar el topping en una manga con pico rizado y decorar. Terminar con chips de chocolate.

PARA LA CREMA DE CHOCOTORTA
Combinar el queso crema con el dulce de leche. Hidratar la gelatina con el agua fría mientras se mezcla con un tenedor para evitar los grumos. Calentar 30 segundos en el microondas. Integrar un cuarto de la mezcla de dulce de leche a fin de igualar las densidades. Agregar el resto. Conservar en la heladera hasta el momento de usar.

12 cupcakes



Cupcakes con crema de limón y merengue

*** 45 g de azúcar**
*** 750 g de premezcla para panadería y repostería (ver acá)**
*** 140 g de manteca**
*** 140 ml de aceite vegetal**
*** 375 ml de agua**
*** 2 huevos**
*** Confites de colores**

PARA LA CREMA DE LIMÓN
*** 1 huevo grande**
*** 60 g de azúcar blanca**
*** 50 ml de jugo de limón**
*** Ralladura de ½ limón**
*** 80 g de manteca**

PARA EL MERENGUE ITALIANO
*** 400 g de azúcar blanca**
*** 6 claras**

*** Moldes para muffins**

PARA EL MERENGUE ITALIANO
Colocar el azúcar en una cacerola y verter agua hasta tapar. Calentar a fuego bajo hasta lograr un almíbar a punto bolita blanda. Se puede comprobar el punto con un termómetro de cocina cuando la temperatura alcance los 118 °C. Cuando el almíbar comience a hervir, empezar a batir las claras. Volcar el almíbar en forma de hilo mientras se continúa el batido hasta que el merengue alcance temperatura ambiente y el bol no esté caliente. Se debe obtener un merengue bien firme.

PARA LA CREMA DE LIMÓN
Combinar en una cacerola el huevo, el azúcar y el jugo de limón. Calentar a fuego medio mientras se revuelve con una cuchara de

madera dibujando ceros y ochos hasta que la mezcla comience a espesarse. Para comprobar el punto, pasar la cuchara por la crema: si se forma un surco que se mantiene unos segundos, está lista. Fuera del fuego aromatizar con la ralladura de limón. Dejar entibiar y añadir la manteca fría en cubos con la ayuda de un batidor. Cubrir con papel film en contacto a fin de que no se forme una película dura en la superficie. Una vez fría, colocarla en una manga y conservarla en la heladera hasta su uso.

PARA LOS CUPCAKES
Precalentar el horno a 180 °C. Colocar los pirotines en los moldes. Mezclar en un bol el azúcar, la premezcla y la manteca a temperatura ambiente cortada en cubos hasta obtener un arenado. Agregar el agua y el aceite y mezclar con un batidor de mano hasta lograr una masa cremosa y chirle. Integrar los huevos de a uno. Colocar la mezcla en una manga y rellenar los pirotines. Este procedimiento también se puede realizar con la ayuda de dos cucharas. Cada muffins deberá pesar unos 60 gramos. Hornear 25 minutos hasta que al pincharlos con un palillo este salga limpio y seco. Retirar y dejar enfriar. Una vez fríos, sacar un bocado del centro y rellenarlo con la crema de limón. Decorar con el merengue italiano y terminar con los confites de colores.

12 cupcakes



Cupcakes con frambuesa y chocolate

*** 45 g de azúcar**
*** 750 g de premezcla para panadería y repostería (ver acá)**
*** 140 g de manteca**
*** 375 ml de agua**
*** 140 ml de aceite vegetal**
*** 2 huevos**
*** 120 g de mermelada de frambuesa**
*** Corazones y estrellas de azúcar**

PARA LA GANACHE
*** 300 g de baño de chocolate negro picado**
*** 300 ml de crema de leche**

*** Moldes para muffins**

PARA LA GANACHE
Derretir el chocolate picado con la crema de leche a baño María. Mezclar con un batidor para emulsionar la ganache. Enfriar en la heladera 2 horas.

PARA LOS CUPCAKES
Precalentar el horno a 180 °C. Colocar los pirotines en los moldes para muffins. Mezclar en un bol el azúcar, la premezcla y la manteca pomada hasta integrar bien. Añadir el agua y el aceite y mezclar con un batidor hasta que resulte una mezcla chirle. Integrar los huevos de a uno. Colocar la mezcla en una manga y rellenar los pirotines. Este paso también se puede realizar con la ayuda de dos cucharas. Cada muffins debería pesar unos 60 gramos. Hornear 25 minutos hasta que al hundir un palillo en la masa este salga limpio. Retirar y dejar enfriar. Sacar un bocado del centro con la ayuda de una cucharita o un sacabocado y rellenar con mermelada de frambuesa. Decorar con la ganache y terminar con corazones y estrellas de azúcar.

12 cupcakes



Cake pops brownie

PARA EL BROWNIE
*** 50 g de baño de chocolate negro**
*** 40 g de manteca**
*** 35 g de azúcar blanca**
*** 35 g de azúcar rubia**
*** 1 huevo**
*** 20 g de premezcla para panadería y repostería (ver acá)**
*** 15 g de nueces**

*** Molde cuadrado de 32 cm de lado**

PARA EL ARMADO
*** 100 g de dulce de leche**
*** 50 g de baño de chocolate negro**
*** 50 g de chocolate blanco**

PARA EL BROWNIE
Precalentar el horno a 180 °C. Enmantecar el molde y esparcir premezcla hasta que esté cubierto por una fina capa de esta. Colocar en un bol el chocolate picado y la manteca. Derretirlos a baño María o en el microondas 5 minutos revolviendo cada un minuto. Mezclar los azúcares y el huevo. Añadir el chocolate derretido y agregar la premezcla con la ayuda de una espátula y aplicando movimientos suaves. Integrar las nueces picadas y mezclar para que resulten bien distribuidas. Colocar la masa en el molde. Cocinar en el horno 20 minutos. Retirar y dejar enfriar.

PARA EL ARMADO
Desgranar el brownie y colocarlo en un un bol. Mezclar con el dulce de leche y armar bolitas de 30 gramos aproximadamente o del tamaño de una ciruela. Refrigerar unos minutos para que adquieran consistencia. Colocar las bolitas en un palito de brochette y bañarlas con el chocolate negro derretido en el microondas. Terminar con líneas de chocolate blanco, también derretido en el microondas. Pinchar los palillos sobre un telgopor hasta que se seque el chocolate.

10 cake pops



Alfajores de dulce de leche

*** 150 g de manteca**
*** 100 g de azúcar impalpable + extra**
*** 1 cdita. de extracto de vainilla**
*** 1 cdita. o 6 g de goma xántica**
*** 1 huevo**
*** 250 g de premezcla para panadería y repostería (ver acá)**
*** Dulce de leche repostero**

*** Placa cubierta con silicona**

Colocar en un bol la manteca pomada, el azúcar impalpable, la goma xántica y el extracto de vainilla. Batir hasta lograr una crema. Añadir el huevo. Integrar la premezcla. Aplanar la masa con las manos y cubrirla con papel film. Reservar en la heladera 2 horas para que adquiera consistencia.
Precalentar el horno a 180 °C. Curbir una placa con papel siliconado. Sobre la mesada apenas espolvoreada con premezcla, estirar la masa con un palote hasta alcanzar 1 cm de espesor. Tratar de que la masa quede lo más lisa posible. Cortar los discos con un cortante del tamaño deseado. Colocar los discos sobre la placa. Hornear 20 minutos o hasta que se doren. Dejar enfriar sobre una rejilla. Una vez fríos, armar los alfajores rellenos de dulce de leche. Para terminar, espolvorearlos con azúcar impalpable con la ayuda de un colador de alambre pequeño.

8 alfajores



Rogel

PARA LA MASA
(rinde 7 tapas de 20 cm de diámetro cada una)
*** 400 g de premezcla para panadería y repostería (ver acá)**
*** ½ cdita. o 2 g de goma xántica**
*** 25 g de azúcar**
*** 1 pizca de sal**
*** 30 g de manteca**
*** 2 huevos**
*** 5 yemas**
*** 70 ml de leche**

PARA EL MERENGUE ITALIANO
*** 400 g de azúcar**
*** 6 claras**

PARA EL RELLENO
*** 1,6 kg de dulce de leche repostero**

PARA LA MASA
Combinar en un bol el azúcar, la premezcla, la goma xántica y la sal con la manteca fría cortada en cubos. Frotar con los dedos hasta formar migas finas o un arenado. Incorporar la leche, los huevos y las yemas. Formar una masa. Cubrir con papel film y reservar en la heladera al menos 3 horas.
Precalentar el horno a 180 °C. Enharinar apenas la mesada con premezcla, tomar trozos de masa y estirarlos bien finos con la ayuda de un palote hasta alcanzar 20 cm de diámetro. Repetir este paso 7 veces. Pinchar los discos con un tenedor. Disponer los discos en placas y cocinarlos por tandas en el horno hasta que estén bien dorados y crocantes.

PARA EL MERENGUE ITALIANO
En un cacerola pequeña colocar el azúcar y cubrirla apenas con agua. Cuando rompa el hervor, bajar el fuego y mantener la cocción hasta lograr un almíbar a 118 °C, que puede constatarse con un termómetro de cocina; de lo contrario, retirar un poco y verterlo en un vaso con

agua fría: si se forma una bola blanda que pueda moldearse entre los dedos, el punto está logrado. Cuando el almíbar rompa el primer hervor, comenzar a batir las claras. Verter el almíbar en forma de hilo sobre las claras sin dejar de batir. Continuar batiendo hasta que el bol ya no esté caliente.

PARA EL ARMADO
Colocar una cucharadita de dulce de leche en el centro de una tapa y colocarla sobre el plato de presentación con el dulce de leche para abajo, para que la torta no se deslice. Cubrir esa tapa con dulce de leche y colocar arriba otra tapa. Continuar esta operación hasta terminar las tapas. Por último, colocar el merengue italiano en una manga con pico liso o rizado y cubrir la torta; de lo contrario usar una espátula de goma.

1 torta grande





Key lime pie

*** 95 g de manteca**
*** 95 g de azúcar impalpable**
*** ½ cdita. de extracto de vainilla**
*** ½ huevo chico**
*** 190 g de premezcla para panadería y repostería (ver acá)**
*** ½ cdita. de goma xántica**
*** Crema chantillí y ralladura de lima**

*** Molde de 20 cm con bordes**

PARA EL RELLENO
*** 80 g de yemas**
*** 1 lata de leche condensada**
*** 120 ml de jugo de lima**
*** Ralladura de lima**

PARA LA MASA
Colocar en un bol la manteca a temperatura ambiente, el azúcar impalpable y el extracto de vainilla. Batir con batidora eléctrica hasta lograr una crema. Agregar el huevo. Integrar la premezcla con la goma xántica y mezclar hasta obtener una masa homogénea. Aplastar la masa con las manos, cubrirla con papel film y enfriarla durante 2 horas en la heladera. Estirar la masa sobre la mesada apenas floreada con premezcla hasta obtener 1 cm de espesor. Forrar el molde con la masa. Enfriar una hora. Precalentar el horno a 150 °C y cocinar la masa 15 minutos.

PARA EL RELLENO
Batir las yemas con la ayuda de un batidor de mano durante un minuto. Verter la leche condensada, perfumar con la ralladura y el jugo de lima. Mezclar sin batir para evitar la formación de espuma. Colocar el relleno en el molde y terminar la cocción en el horno a 170 °C por 10 minutos. Retirar y enfriar en la heladera. Antes de servir, decorar con la crema chantillí y rodajas de lima.

1 tarta



Torta de cumpleaños

PARA EL BIZCOCHUELO DE VAINILLA
*** 4 huevos**
*** 200 g de azúcar**
*** 1 cdita. de extracto de vainilla**
*** 30 ml de leche**
*** 30 ml de aceite vegetal**
*** 100 g de fécula de maíz**
*** 100 g de harina de arroz**
*** 1 cdita. u 8 g de levadura seca**

PARA EL BIZCOCHUELO DE CHOCOLATE
*** Ingredientes para el bizcochuelo de vainilla + 50 g de cacao en polvo**

PARA LA GANACHE
*** 700 g de chocolate semiamargo**
*** 500 ml de crema de leche**

PARA LA MOUSSE DE CHOCOLATE
*** 175 g de azúcar**
*** 60 ml de agua**
*** 15 yemas**
*** 500 g de chocolate cobertura**
*** 900 ml de crema de leche**
*** 1 kg de dulce de leche**

*** Molde desmontable de 22 cm de diámetro**

PARA EL BIZCOCHUELO DE VAINILLA
Precalentar el horno a 180 °C. Enmantecar el molde y enharinarlo con premezcla.
Separar las yemas de las claras. Batir las claras a nieve y añadir la mitad del azúcar en forma de lluvia mientras se continúa batiendo. Batir hasta lograr un merengue firme. En un bol combinar las yemas, el azúcar restante, el extracto de vainilla, la leche y el aceite. Tamizar la fécula con la harina de arroz y la levadura e integrar a la mezcla de yemas. Añadir el merengue en tres veces con la ayuda de una espátula.

Volcar la masa en el molde. Cocinar en el horno 15 minutos o hasta que al pincharla con un palillo este salga limpio. Retirar y dejar enfriar antes de desmoldar.

PARA EL BIZCOCHUELO DE CHOCOLATE
Realizar el mismo procedimiento indicado para el bizcochuelo de vainilla pero añadir el cacao junto con las harinas y la levadura.

PARA LA GANACHE DE CHOCOLATE
Derretir el chocolate picado junto con la crema de leche en el microondas unos 3 minutos. Mezclar con batidor de mano hasta que resulte bien emulsionado. Enfriar 2 horas.

PARA LA MOUSSE DE CHOCOLATE
Colocar el azúcar y el agua en una cacerola pequeña y llevar a hervor hasta lograr un almíbar a punto bola media. Se constata con termómetro de cocina cuando alcance los 118 °C. Batir las yemas hasta que estén bien espumosas. Verter el almíbar en forna de hilo sobre las yemas. Continuar batiendo hasta lograr el punto letra, cuando se pueden trazar letras sobre el batido que se mantienen unos segundos. Derretir el chocolate picado en el microondas 30 segundos o a baño María. Integrarlo al batido con movimientos envolventes. Batir la crema de leche a medio punto y añadirla a la mezcla con movimientos suaves y envolventes. Cubrir con papel film en contacto y reservar en la heladera.

PARA EL ARMADO
Cortar los bizcochuelos fríos en 3 discos. Colocar como base uno de chocolate, cubrirlo con dulce de leche y arriba colocar un disco de vainilla. Cubrirlo con la mousse y sobre esta poner un disco de chocolate. Continuar esta operación hasta terminar los discos. Cubrir con la ganache y reservar en la heladera.

1 torta





Marquise

*** 255 g de chocolate semiamargo**
*** 180 g de manteca**
*** 180 g de azúcar blanca**
*** 180 g de azúcar rubia**
*** 5 huevos**
*** 105 g de premezcla para panadería y repostería (ver acá)**
*** 175 g de dulce de leche**

PARA EL MERENGUE ITALIANO
*** 200 g de azúcar**
*** 15 ml de agua**
*** 3 claras**

*** Molde desmontable de 20 cm de diámetro**

Precalentar el horno a 180 °C. Enmantecar el molde y enharinarlo con premezcla. Colocar el chocolate picado junto con la manteca en trozos en un bol. Derretirlo a baño María. En otro bol, combinar los dos tipos de azúcar con los huevos. Añadir a esta mezcla el chocolate derretido. Integrar la premezcla y mezclar con una espátula de goma hasta obtener una preparación homogénea. Volcar la masa en el molde y cocinar en el horno 20 minutos. Dejar enfriar.

PARA EL MERENGUE ITALIANO
En un cacerola pequeña colocar el azúcar y cubrirla con el agua. Cuando rompa el hervor bajar el fuego y mantener la cocción hasta lograr un almíbar a 118 °C, que puede constatarse con un termómetro de cocina; de lo contrario, retirar un poco y verterlo en un vaso con agua fría: si se forma una bola que puede moldearse entre los dedos, el punto está logrado. Cuando el almíbar rompa el primer hervor, comenzar a batir las claras. Verter el almíbar en forma de hilo sobre las claras sin dejar de batir. Continuar batiendo hasta que el bol ya no esté caliente.

PARA EL ARMADO
Colocar el dulce de leche en una manga con pico liso y distribuirlo

sobre la marquise. Colocar el merengue italiano en otra manga con pico liso y decorar sobre el dulce de leche. Este paso también se puede realizar con una cuchara. Para darle una terminación más acabada, se pueden dibujar líneas con chocolate.

1 marquise



Carrot cake

*** 4 huevos**
*** 2 cdas. de aceite vegetal**
*** 300 g de azúcar rubia**
*** 2 cditas. de extracto de vainilla**
*** 300 g de premezcla para panadería y repostería (ver acá)**
*** 2 cditas. de canela en polvo**
*** 2 cditas. de polvo de hornear**
*** 2 cditas. de bicarbonato de sodio**
*** 75 g de nueces**
*** 300 g de zanahorias**

PARA EL FROSTING
*** 250 g de queso crema**
*** 170 g de manteca pomada**
*** 300 g azúcar impalpable**
*** zanahorias de glasé**

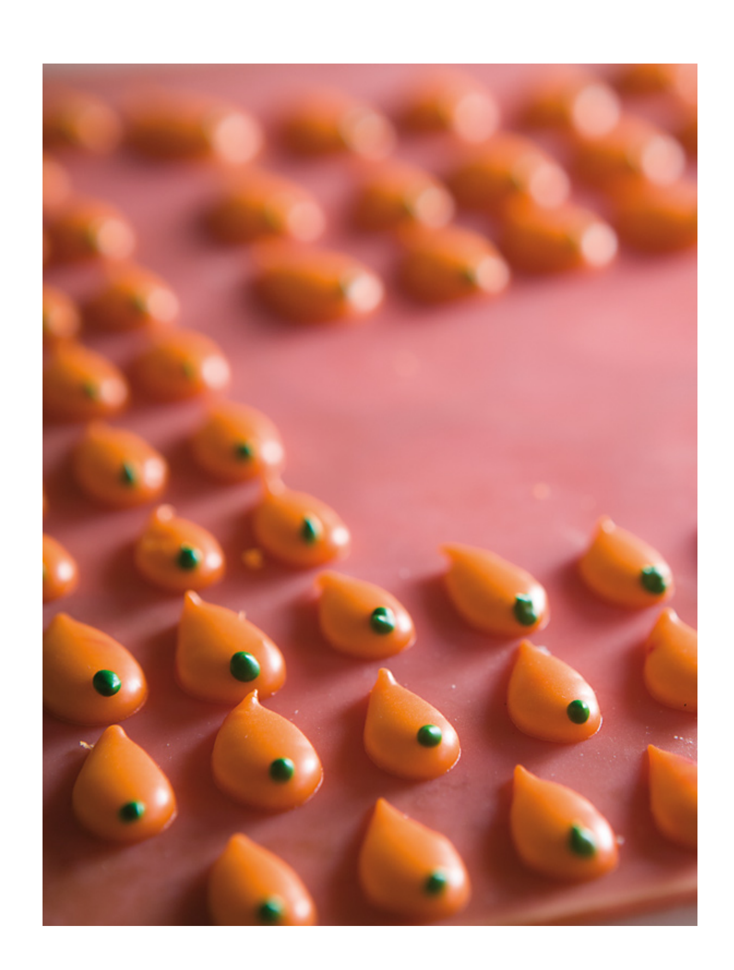
*** Molde de 22 cm de diámetro**

Precalentar el horno a 180 °C. Enmantecar el molde y enharinarlo con premezcla. Batir en un bol los huevos con el aceite, el azúcar y el extracto de vainilla. Añadir la premezcla con la canela, el polvo de hornear y el bicarbonato. Integrar las nueces picadas de manera que resulten bien repartidas en la mezcla. Agregar las zanahorias ralladas finamente y mezclar. Volcar la masa en el molde y cocinar en el horno 15 minutos o hasta que al pinchar con un palillo este salga limpio.

PARA EL FROSTING
Colocar en una batidora todos los ingredientes y batir hasta unificar. Colocar en una manga de repostería. Decorar con el pico rizado o simplemente repartir con una cuchara. Terminar con las zanahorias de glasé.

1 torta grande






180
240
300
50
0
YAKY
340
°C

Supreme cake

PARA EL BROWNIE
*** 50 g de chocolate semiamargo**
*** 40 g de manteca**
*** 30 g de azúcar blanca**
*** 30 g de azúcar rubia**
*** 1 huevo**
*** 20 g de premezcla para panadería y repostería (ver acá)**
*** 20 g de nueces**

*** Molde desmontable de 22 cm de diámetro**

PARA LA MOUSSE DE CHOCOLATE
*** 120 g de azúcar**
*** 120 ml de agua**
*** 10 yemas**
*** 320 g de chocolate cobertura**
*** 600 ml de crema de leche**

PARA EL BAÑO DE CHOCOLATE NEGRO (ver procedimiento acá)
*** 40 g de baño de chocolate amargo**
*** 40 ml de crema de leche**
*** 1 g de glucosa**

PARA EL BROWNIE
Precalentar el horno a 180 °C. Enmantecar el molde y enharinarlo con premezcla. Derretir el chocolate picado con la manteca a baño María o en el microondas por 6 minutos, retirando el bol cada un minuto y mezclando cada vez. Mezclar los dos tipos de azúcar con el huevo. Añadir el chocolate derretido. Integrar la premezcla. Añadir las nueces picadas y mezclar para que resulten bien distribuidas. Colocar la mezcla en el molde y alisar con una espátula. Cocinar en el horno 20 minutos.

PARA LA MOUSSE DE CHOCOLATE
Colocar el azúcar y el agua en una cacerola pequeña y llevar a hervor hasta obtener el punto bolita, que puede constatarse con un

termómetro de cocina cuando alcance los 118 °C; de lo contrario, retirar una cucharadita de almíbar y volcarla en una taza con agua fría: si se puede moldear una bolita blanda con los dedos, está logrado el punto. Cuando el almíbar rompa el primer hervor, batir las yemas 5 minutos hasta que resulten bien espumosas. Verter el almíbar sobre las yemas, sin dejar de batir, en forma de hilo. Batir 5 minutos más hasta alcanzar el punto letra, cuando se puedan trazar dibujos sobre el batido y estos se mantengan unos segundos.
Derretir el chocolate picado a baño María. Integrarlo al batido con la ayuda de una espátula de goma y aplicando movimientos envolventes. Batir la crema de leche a medio punto y añadirla al batido también con movimientos suaves. Colocar un papel film en contacto y reservar en la heladera hasta enfriar.

PARA EL ARMADO
Colocar el acetato alrededor del molde desmontable con la base de brownie. Distribuir la mousse sobre el brownie. Congelar 2 horas. Desmoldar sobre una base de cartón y retirar el acetato. Cubrir con el baño de chocolate y decorar con lajas de chocolate y macarons.

1 torta





Cheesecake de maracuyá

*** 50 g de manteca**
*** 50 g de azúcar impalpable**
*** 1 huevo**
*** ½ cdita. de extracto de vainilla**
*** 100 g de premezcla para panadería y repostería (ver acá)**
*** ½ cdita. o 2 g de goma xántica**

*** Molde desmontable de 20 cm de diámetro con bordes de 4 cm o más**

PARA EL RELLENO
*** 600 g de queso crema**
*** 1 cda. de fécula de maíz**
*** 200 g de azúcar**
*** 2 yemas**
*** 5 huevos**
*** 200 ml de crema de leche**

PARA EL GEL DE MARACUYÁ
*** 20 g de pulpa de maracuyá**
*** 40 g de gel**

PARA LA BASE
Colocar en un bol la manteca a temperatura ambiente y el azúcar. Batir hasta lograr una crema. Añadir el huevo y el extracto de vainilla. Integrar la premezcla y la goma xántica. Aplastar con las manos y cubrir con papel film. Reservar en la heladera 2 horas. Estirar la masa sobre la mesada apenas espolvoreada con premezcla hasta alcanzar 1 cm de espesor. Cubrir el molde y enfriar en la heladera 1 hora.

PARA EL GEL DE MARACUYÁ
Calentar en microondas durante 2 minutos la pulpa y el gel. Mezclar hasta lograr una mezcla uniforme. Conservar en la heladera con papel film o separador en contacto.

PARA EL RELLENO

Precalentar el horno a 100 °C. Batir hasta integrar el queso crema, la fécula y el azúcar. Combinar las yemas, los huevos y la crema de leche. Integrar la segunda mezcla a la primera hasta que resulte una preparación homogénea. Colocar sobre la base y cocinar en el horno una hora y media. Enfriar y distribuir el gel de maracuyá encima.

1 torta grande



Macarons de limón y naranja

*** 124 g de harina de almendras**
*** 124 g de azúcar impalpable**
*** 1 ½ claras**
*** 1 g de colorante amarillo o naranja**
*** 140 g de merengue italiano**

*** Placa cubierta con silicona**

PARA EL MERENGUE ITALIANO
*** 100 g de azúcar**
*** 5 ml de agua**
*** 1 1/2 claras**

PARA EL MERENGUE ITALIANO
Colocar en una cacerola el azúcar y el agua. Dejar hervir hasta que el azúcar se disuelva y se logre un almíbar a punto bola media, que puede constatarse con un termómetro de cocina cuando este alcance los 118 °C; de lo contrario, retirar una cucharadita de almíbar y volcarla dentro de un vaso con agua fría: si se puede moldear una bola ni muy blanda ni muy dura con los dedos, el punto está logrado. Comenzar a batir las claras cuando el almíbar comience a hervir. Volcar el almíbar sobre las claras en forma de hilo, sin dejar de batir hasta que el merengue esté bien firme y el bol a temperatura ambiente.

PARA LOS MACARONS
Combinar en un bol la harina de almendras con el azúcar impalpable, tamizadas dos veces, con la clara y el colorante. Añadir el merengue italiano en dos veces con movimientos envolventes. Una vez obtenida una mezcla homogénea, trabajarla con una espátula de goma hasta lograr un poco de caída, es decir, que al caer, los relieves tarden unos 10 segundos en desaparecer. Colocar la mezcla en una manga con pico liso y formar los discos de 4 cm de diámetro sobre una placa cubierta con silicona. Dejar secar 20 minutos. Precalentar el horno a 150 °C. Cocinar en el horno 10-12 minutos. Dejarlos enfriar y rellenarlos.

CREMA DE LIMÓN

* **½ huevo**
* **20 g de azúcar**
* **20 ml de jugo de limón**
* **5 g de ralladura de limón**
* **25 g de manteca**

Colocar en una cacerola el huevo, el azúcar y el jugo de limón. Llevar a fuego bajo hasta que se espese, mientras se revuelve continuamente. Filtrar la preparación con un colador. Agregar la ralladura. Dejar entibiar y añadir la manteca en trozos. Integrar con un batidor o una espátula. Colocar un papel film en contacto y reservar en la heladera.

CREMA DE NARANJA

* **50 ml de crema de leche**
* **50 g de baño de chocolate negro**
* **20 g de ralladura de naranja**

Colocar la crema de leche en una cacerola y llevar al fuego hasta que rompa el hervor. Verter la crema sobre el chocolate picado y mezclar con un batidor. Agregar la ralladura de naranja. Cubrir con papel film en contacto y dejar enfriar en la heladera.

24 macarons



Macarons de frambuesa y chocolate

*** 124 g de harina de almendras**
*** 124 g de azúcar impalpable**
*** 1 ½ claras**
*** 1 g de colorante amarillo o naranja**
*** 140 g de merengue italiano**
*** 100 g de mermelada de frambuesa**

PARA EL MERENGUE ITALIANO
*** 100 g de azúcar**
*** 50 ml de agua**
*** 1 ½ claras**

PARA LA GANACHE DE CHOCOLATE
*** 50 g de baño de chocolate negro**
*** 50 ml de crema de leche**

*** Placa cubierta con silicona**

PARA EL MERENGUE ITALIANO
Colocar en una cacerola el azúcar y el agua. Dejar hervir hasta que el azúcar se disuelva y se logre un almíbar a punto bola media, que puede constatarse con un termómetro de cocina cuando este alcance los 118 °C; de lo contrario, retirar una cucharadita de almíbar y volcarla dentro de un vaso con agua fría: si se puede moldear una bola ni muy blanda ni muy dura con los dedos, el punto está logrado. Comenzar a batir las claras cuando el almíbar comience a hervir. Volcar el almíbar sobre las claras en forma de hilo, sin dejar de batir hasta que el merengue esté bien firme y el bol a temperatura ambiente.

PARA LA GANACHE DE CHOCOLATE
Calentar la crema de leche hasta que rompa el hervor. Verterla sobre el chocolate picado hasta que se funda mientras se remueve con un batidor. Colocar un papel film en contacto y refrigerar.

PARA LOS MACARONS
Combinar en un bol la harina de almendras con el azúcar impalpable,

tamizadas dos veces, con la clara y el colorante. Añadir el merengue italiano en dos veces con movimientos envolventes. Una vez obtenida una mezcla homogénea, trabajarla con una espátula de goma hasta lograr un poco de caída, es decir, que al caer, los relieves tarden unos 10 segundos en desaparecer. Colocar la mezcla en una manga con pico liso y formar los discos de 4 cm de diámetro sobre una placa cubierta con silicona. Dejar secar 20 minutos. Precalentar el horno a 150 °C. Cocinar en el horno 10-12 minutos. Dejarlos enfriar y rellenar algunos con la ganache y otros con la mermelada de frambuesa.

24 macarons



Nuestra Sacher

*** 4 huevos**
*** 200 g de azúcar**
*** 1 cdita. de extracto de vainilla**
*** 30 ml de leche**
*** 30 ml de aceite vegetal**
*** 100 g de fécula de maíz**
*** 100 g de harina de arroz**
*** 50 g de cacao en polvo**
*** 1 cdita. u 8 g de levadura seca**

PARA LA MOUSSE DE CHOCOLATE
*** 40 g de azúcar**
*** 30 ml de agua**
*** 2 yemas**
*** 100 g de chocolate cobertura**
*** 180 ml de crema de leche**

PARA EL BAÑO DE CHOCOLATE NEGRO
*** 80 g de baño de chocolate amargo**
*** 80 ml de crema de leche**
*** 1,5 g de glucosa**

*** Molde desmontable de 22 cm de diámetro**

PARA EL BIZCOCHUELO DE CHOCOLATE
Precalentar el horno a 180 °C. Enmantecar el molde y enharinarlo con premezcla. Separar las claras de las yemas. Batir las claras, cuando comiencen a espumar, añadir la mitad del azúcar. Continuar batiendo hasta lograr un merengue bien firme.
Combinar la leche, el aceite, el azúcar restante y el extracto de vainilla con las yemas. Tamizar la harina con la fécula, el cacao y la levadura. Añadir a la mezcla de yemas mientras se bate para lograr una preparación homogénea. Añadir el merengue con una espátula de goma y aplicando movimientos suaves y envolventes. Colocar la mezcla en el molde y cocinarla en el horno 45 minutos o hasta que al pincharla con un palillo este salga limpio. Retirar y dejar enfriar antes de desmoldar.

PARA LA MOUSSE DE CHOCOLATE
Colocar el azúcar y el agua en una cacerola pequeña y llevar a hervor hasta obtener el punto bolita, que puede constatarse con un termómetro de cocina cuando alcance los 118 °C; de lo contrario, retirar una cucharadita de almíbar y volcarla en una taza con agua fría: si se puede moldear una bolita ni muy blanda ni dura con los dedos, está logrado el punto. Cuando el almíbar rompa el primer hervor, batir las yemas 5 minutos hasta que resulten bien espumosas. Verter el almíbar sobre las yemas, sin dejar de batir, en forma de hilo. Batir 5 minutos más hasta alcanzar el punto letra, cuando se puedan trazar dibujos sobre el batido y estos se mantengan unos segundos.
Derretir el chocolate picado a baño María. Integrarlo al batido con la ayuda de una espátula de goma y aplicando movimientos envolventes. Batir la crema de leche a medio punto y añadirla al batido también con movimientos suaves. Colocar un papel film en contacto y reservar en la heladera hasta enfriar.

PARA EL BAÑO DE CHOCOLATE NEGRO
Colocar la crema de leche y la glucosa en una cacerola pequeña y calentar a fuego bajo. Cuando rompe el hervor, añadir el chocolate picado. Mezclar con un batidor de mano hasta que resulte una mezcla homogénea. Enfriar con papel film en contacto en la heladera.

PARA EL ARMADO
Cortar el bizcochuelo frío en dos capas. Dividir la mousse en dos partes iguales. Colocar una parte de la mousse sobre unos de los bizcochuelos. Colocar el otro encima. Emparejar los bordes y cubrir con el resto de mousse. Enfriar. Bañar la torta con el baño de chocolate derretido, preferentemente sobre una rejilla.

1 torta



Rosca de Pascua

*** 30 g de levadura fresca**
*** 120 ml de leche**
*** 1 cda. de miel**
*** 500 g de premezcla para panadería y repostería (ver acá)**
*** 100 g de manteca**
*** 150 g de azúcar**
*** Una pizca de sal**
*** 4 huevos**
*** 2 cditas. de extracto de vainilla**
*** Almendras fileteadas**

*** 3 moldes para roscas**

PARA LA CREMA PASTELERA
*** 500 ml de leche**
*** 2 huevos**
*** 50 g de fécula de maíz**
*** 125 g de azúcar**
*** 2 cditas. de extracto de vainilla**

PARA LA CREMA PASTELERA
Calentar la leche hasta que rompa el hervor. Combinar los huevos con la fécula y el azúcar, y añadir la leche previamente hervida. Volver al fuego y revolver constantemente dibujando ceros y ochos hasta que se espese. Retirar del fuego y mezclar con energía con un batidor para evitar la formación de grumos. Añadir el extracto de vainilla. Colocar un papel film en contacto y enfriar en la heladera.

PARA LA ROSCA
Elaborar el fermento combinando en un bol la levadura desgranada con la leche tibia y la miel. Tapar con un paño limpio y dejar reposar una hora en un lugar cálido. Precalentar el horno a 150° C. Enmantecar los moldes y enharinarlos con premezcla. Colocar en un bol la premezcla con la manteca a temperatura ambiente, el azúcar, la sal y los huevos. Batir hasta lograr una crema. Saborizar con el extracto. Añadir el fermento y mezclar hasta obtener la masa.

Dividir la masa en 3 bollos y colocarlos en los moldes. Colocar la crema pastelera en una manga y cubrir las roscas con la crema. Cocinar en el horno 25 minutos o hasta que la masa esté apenas dorada. Por último, decorar con más crema pastelera y almendras fileteadas.

3 roscas





Pan dulce

*** 60 g de levadura fresca**
*** 300 ml de leche**
*** 1 cda. de azúcar**
*** 1 cda. de miel**
*** 540 g de premezcla para panadería y repostería (ver acá)**
*** 100 g de manteca**
*** 100 g de azúcar**
*** 20 g de goma xántica**
*** 20 g de polvo de hornear**
*** 5 huevos**
*** 2 cditas. de agua de azahar**
*** 120 g de nueces**
*** 120 g de frutas abrillantadas**
*** 120 g de almendras**
*** 40 g de pasas de uva**

PARA DECORAR
*** Glasé**
*** Frutos secos**

Combinar la levadura con la leche, el azúcar y la miel para realizar el fermento. Tapar y dejar reposar la mezcla una hora en un lugar cálido. Colocar en un bol la premezcla, la manteca a temperatura ambiente, el azúcar, la goma xántica y el polvo de hornear. Batir hasta lograr una mezcla homogénea. Añadir el fermento, los huevos y el agua de azahar. Integrar las frutas de manera que resulten repartidas de manera equitativa. Dividir la masa en 3, colocarla en los moldes y dejar leudar 3 horas hasta que la masa alcance el borde. Cocinar los panes en el horno precalentado a 150 °C 40 minutos. Retirar, dejar enfriar y decorar con glasé y frutos secos por encima.

3 panes dulces







LAS DELICIAS

Pequeñas obras de arte



Las minicakes son las verdaderas joyas de GOÛT. En ellas se mezcla lo creativo y la búsqueda de la excelencia. El objetivo es que sean perfectas, que verlas disparen las ganas de probarlas. Esconden: la matemática de cuando trabajaba con los números en la oficina y la mirada artística que me acompaña desde la infancia.

Cada minicake es una pieza única. Tienen que ser bellas, perfectas, cada milímetro está pensado, nada queda librado al azar. Los colores, los sabores, las texturas, todo es importante y deben transmitir alegría.

Marta Minujín hizo una famosa instalación armando un Partenón de libros prohibidos. Las pequeñas tortas de GOÛT comparten ese espíritu: son un arte efímero, no perduran y aún así están cargadas de simbolismo y belleza. Una entrega al hedonismo.

Buscamos, desarrollamos y logramos llevar a nuestros clientes productos que, imaginaban, nunca más iban a probar. Una torta Sacher, un carrot cake, un rogel, un scon con arándanos y tantas otras dulzuras.



Mini Rogel

*** 10 g de azúcar**
*** 100 g de premezcla para panadería y repostería (ver acá)**
*** ½ cdita. de goma xántica**
*** 1 pizca de sal**
*** 10 g de manteca**
*** 20 ml de leche**
*** ½ huevo**
*** 480 g de dulce de leche repostero**

PARA EL MERENGUE ITALIANO
*** 100 g de azúcar**
*** 5 ml de agua**
*** 1 ½ claras**

PARA LA MASA
Combinar en un bol el azúcar, la premezcla, la goma xántica y la sal con la manteca fría cortada en cubos. Frotar con los dedos hasta formar migas finas o un arenado. Incorporar la leche y el huevo. Formar una masa. Cubrir con papel film y reservar en la heladera al menos 3 horas. Precalentar el horno a 180 °C. Enharinar apenas la mesada con premezcla y estirar la masa con la ayuda de un palote hasta alcanzar 1 cm de espesor. Cortar los discos con un cortante de 8 cm de diámetro. Pincharlos con un tenedor. Colocarlos en una placa y cocinarlos en el horno hasta que estén bien dorados y crocantes.

PARA EL MERENGUE ITALIANO
Colocar en una cacerola el azúcar y el agua. Dejar hervir hasta que el azúcar se disuelva y se logre un almíbar a punto bola media, que puede constatarse con un termómetro de cocina cuando este alcance los 118 °C; de lo contrario, retirar una cucharadita de almíbar y volcarla dentro de un vaso con agua fría: si se puede moldear una bola ni muy blanda ni muy dura con los dedos, el punto está logrado. Comenzar a batir las claras cuando el almíbar comience a hervir. Volcar el almíbar sobre las claras en forma de hilo, sin dejar de batir hasta que el merengue esté bien firme y el bol a temperatura ambiente.

PARA EL ARMADO
Colocar una tapa en el plato de presentación y cubrirla con dulce de leche, colocar otra y repetir el proceso hasta terminar con las tapas. Colocar el merengue en una manga pastelera con pico liso o rizado y hacer picos sobre el postre. Quemar el merengue con un soplete.

4 unidades





Mini Supreme

*** 50 g de baño de chocolate negro**
*** 45 g de manteca**
*** 40 g de azúcar blanca**
*** 40 g de azúcar rubia**
*** 1 huevo**
*** 25 g de premezcla para panadería y repostería (ver acá)**
*** 15 g de nueces**

PARA LA MOUSSE DE CHOCOLATE
*** 70 g de azúcar**
*** 4 yemas**
*** 200 g de chocolate cobertura**
*** 360 ml de crema de leche**

PARA EL BAÑO DE CHOCOLATE
*** 50 ml de crema de leche**
*** 1 cdita. de glucosa**
*** 50 g de baño de chocolate negro**

*** Aros de 8 cm**
*** Acetato**

PARA LA BASE
Precalentar el horno a 180 °C. Enmantecar los moldes y enharinarlos con premezcla. Derretir el chocolate picado con la manteca a baño María o en el microondas por 6 minutos, retirando el bol cada un minuto y mezclando cada vez. Combinar los dos tipos de azúcar con el huevo. Añadir el chocolate derretido e integrar la premezcla. Agregar las nueces picadas y mezclar para que resulten bien distribuidas. Colocar la mezcla en los moldes y alisar la superficie con una espátula. Cocinar en el horno 15-20 minutos.

PARA LA MOUSSE DE CHOCOLATE
Colocar en una cacerola pequeña el azúcar y apenas taparla con agua. Llevar a hervor hasta obtener el punto bolita media, que puede constatarse con un termómetro de cocina cuando alcance los 118 °C; de

lo contrario, retirar una cucharadita de almíbar y volcarla en una taza con agua fría: si se puede moldear una bolita ni muy blanda ni dura con los dedos, está logrado el punto. Cuando el almíbar rompa el primer hervor, batir las yemas 5 minutos hasta que resulten bien espumosas. Verter el almíbar sobre las yemas, sin dejar de batir, en forma de hilo. Batir 5 minutos más hasta alcanzar el punto letra, cuando se puedan trazar dibujos sobre el batido y estos se mantengan unos segundos.
Derretir el chocolate picado a baño María. Integrarlo al batido con la ayuda de una espátula de goma y aplicando movimientos envolventes. Batir la crema de leche a medio punto y añadirla al batido también con movimientos suaves. Colocar un papel film en contacto y reservar en la heladera hasta enfriar.

PARA EL BAÑO DE CHOCOLATE NEGRO
Colocar la crema de leche y la glucosa en una cacerola pequeña y calentar a fuego bajo. Cuando rompe el hervor, añadir el chocolate picado. Mezclar con un batidor de mano hasta que resulte una mezcla homogénea. Cubrir con papel film en contacto y enfriar en la heladera.

PARA EL ARMADO
Colocar el acetato en los moldes. Distribuir la mousse. Congelar durante 2 horas. Desmoldar las minicakes sobre una base de cartón y retirar, por último, el acetato. Cubrir cada minicake con baño de chocolate y decorar con lajas de chocolate. Conservar siempre en la heladera o freezer.

4 minicakes



Minicake de frambuesa y chocolate

*** 20 g de manteca**
*** 20 g de azúcar**
*** 1 chorrito de extracto de vainilla**
*** 1 clara**
*** 40 g de premezcla para panadería y repostería (ver acá)**
*** 1 pizca de goma xántica**
*** Frambuesa frescas o congeladas**

PARA LA MOUSSE DE CHOCOLATE
*** 35 g de azúcar**
*** 2 yemas**
*** 100 g de chocolate cobertura**
*** 180 ml de crema de leche**

PARA LA MOUSSE DE FRAMBUESA
*** 140 g de frambuesas frescas o congeladas**
*** 5 g de gelatina sin sabor**
*** 100 ml de crema de leche**
*** 80 g de merengue italiano**

*** Aros de 8 cm**
*** Acetato**

PARA LA BASE
Batir en un bol la manteca a temperatura ambiente, el azúcar impalpable y el extracto de vainilla hasta lograr una crema. Añadir la clara, mezclar e integrar la premezcla tamizada con la goma xántica hasta lograr una preparación homogénea. Cubrir con papel film y reservar en la heladera 2 horas al menos.
Estirar la masa fría sobre la mesada apenas espolvoreada con premezcla hasta lograr 2 mm de espesor. Con un cortante de 8 cm de diámetro, armar los discos. Colocarlos en los aros y enfriarlos 30 minutos.
Precalentar el horno a 180 °C y enmantecar una placa. Colocar los aros en la placa y cocinar los discos 15 minutos en el horno.

PARA LA MOUSSE DE CHOCOLATE

Colocar en una cacerola pequeña el azúcar y apenas taparla con agua. Llevar a hervor hasta obtener el punto bolita media, que puede constatarse con un termómetro de cocina cuando alcance los 118 °C; de lo contrario, retirar una cucharadita de almíbar y volcarla en una taza con agua fría: si se puede moldear una bolita ni muy blanda ni dura con los dedos, está logrado el punto. Cuando el almíbar rompa el primer hervor, batir las yemas 5 minutos hasta que resulten bien espumosas. Verter el almíbar sobre las yemas, sin dejar de batir, en forma de hilo. Batir 5 minutos más hasta alcanzar el punto letra, cuando se puedan trazar dibujos sobre el batido y estos se mantengan unos segundos.
Derretir el chocolate picado a baño María. Integrarlo al batido con la ayuda de una espátula de goma y aplicando movimientos envolventes. Batir la crema de leche a medio punto y añadirla al batido también con movimientos suaves. Colocar un papel film en contacto y reservar en la heladera hasta enfriar.

PARA LA MOUSSE DE FRAMBUESA
Cocinar las frambuesas a fuego bajo. Si son congeladas, se pueden descongelar en el microondas. Hidratar la gelatina con 5 veces su peso en agua agua mientras se revuelve con un tenedor. Calentarla 30 segundos en el microondas o a baño María. Batir la crema de leche a tres cuartos. Mezclar las frambuesas con la gelatina (debe estar caliente). Añadir la crema batida con movimientos envolventes. Por último, agregar el merengue italiano en tres veces.

PARA EL ARMADO
Colocar el acetato en los moldes. Distribuir la mousse de chocolate negro y enfriar. Distribuir la mousse de frambuesa y enfriar. Desmoldar sobre una base de cartón y retirar el acetato. Decorar con frambuesas y azúcar impalpable. Conservar en la heladera.

4 minicakes





Minicake de chocolate y maracuyá

*** 20 g de manteca**
*** 20 g de azúcar impalpable**
*** 1 chorrito de extracto de vainilla**
*** 1 clara**
*** 40 g de premezcla para panadería y repostería (ver acá)**
*** 1 pizca de goma xántica**

PARA LA MOUSSE DE CHOCOLATE
*** 35 g de azúcar**
*** 2 yemas**
*** 100 g de chocolate cobertura**
*** 180 ml de crema de leche**

PARA LA MOUSSE DE MARACUYÁ
*** ½ huevo**
*** 30 g de azúcar**
*** 85 g de pulpa de maracuyá**
*** 1,5 g de gelatina sin sabor**
*** 85 ml de crema de leche**

PARA EL GEL DE MARACUYÁ
*** 10 g de pulpa de maracuyá**
*** 20 g de gel**

*** 4 aros de 8 cm de diámetro**
*** Acetato**

PARA LA BASE
Batir en un bol la manteca a temperatura ambiente, el azúcar impalpable y el extracto de vainilla hasta lograr una crema. Añadir la clara, mezclar e integrar la premezcla con la goma xántica hasta lograr una preparación homogénea. Cubrir con papel film y reservar en la heladera 2 horas al menos.
Estirar la masa fría sobre la mesada apenas espolvoreada con premezcla hasta lograr 2 mm de espesor. Con un cortante de 8 cm de diámetro, armar los discos. Colocarlos en los aros y enfriarlos 30 minutos.

Precalentar el horno a 180 °C. Cocinar los discos 15 minutos en el horno.

PARA LA MOUSSE DE CHOCOLATE
Colocar en una cacerola pequeña el azúcar y apenas taparla con agua. Llevar a hervor hasta obtener el punto bolita media, que puede constatarse con un termómetro de cocina cuando alcance los 118 °C; de lo contrario, retirar una cucharadita de almíbar y volcarla en una taza con agua fría: si se puede moldear una bolita ni muy blanda ni dura con los dedos, está logrado el punto. Cuando el almíbar rompa el primer hervor, batir las yemas 5 minutos hasta que resulten bien espumosas. Verter el almíbar sobre las yemas, sin dejar de batir, en forma de hilo. Batir 5 minutos más hasta alcanzar el punto letra, cuando se puedan trazar dibujos sobre el batido y estos se mantengan unos segundos.
Derretir el chocolate picado a baño María. Integrarlo al batido con la ayuda de una espátula de goma y aplicando movimientos envolventes. Batir la crema de leche a medio punto y añadirla al batido también con movimientos suaves. Colocar un papel film en contacto y reservar en la heladera hasta enfriar.

PARA LA MOUSSE DE MARACUYÁ
Colocar en una cacerola el huevo, el azúcar y el maracuyá en una cacerola a fuego medio. Revolver constantemente con una cuchara de madera dibujando ceros y ochos hasta que la mezcla comience a espesarse. Cocinar hasta que la preparación nape la cuchara, es decir, cuando al pasar el dedo por esta se forme un surco que se mantiene unos segundos. Se debe alcanzar una preparación densa. Retirar del fuego. Hidratar la gelatina con 5 veces su peso en agua mientras se revuelve con un tenedor. Calentarla 30 segundos en el microondas y añadirla a la preparación. Batir la crema de leche a tres cuartos puntos e integrarla cuando la preparación esté tibia.

PARA EL GEL DE MARACUYÁ
Calentar en microondas durante 2 minutos la pulpa y el gel. Mezclar hasta lograr una mezcla uniforme. Conservar en la heladera con papel film o separador en contacto.

PARA EL ARMADO
Colocar el acetato en los aros. Distribuir la mousse de chocolate y congelar. Colocar una capa de mousse de maracuyá y volver a congelar. Desmoldar sobre la base de cartón y quitar el acetato. Cubrir con el gel

de maracuyá y conservar en la heladera o freezer.

4 minicakes





Mini Lemon pie

*** 40 g de manteca**
*** 40 g de azúcar impalpable**
*** 1 chorrito de extracto de vainilla**
*** 2 claras**
*** 80 g de premezcla para panadería y repostería (ver acá)**
*** 1 pizca de goma xántica**

PARA EL MERENGUE ITALIANO
*** 150 g de azúcar**
*** 5 ml de agua**
*** 2 claras**

PARA LA CREMA DE LIMÓN
*** 1 huevos**
*** 40 g de azúcar**
*** 35 ml de jugo de limón**
*** 5 g de ralladura de limón**
*** 60 g de manteca fría**

*** Cortante de 8 cm de diámetro**
*** 4 aros o tarteras de 8 cm de diámetro**

PARA LA BASE
Batir en un bol la manteca a temperatura ambiente, el azúcar impalpable y el extracto de vainilla hasta lograr una crema. Añadir las claras, mezclar e integrar la premezcla con la goma xántica hasta lograr una preparación homogénea. Cubrir con papel film y reservar en la heladera 2 horas al menos.
Precalentar el horno a 180 °C. Estirar la masa fría sobre la mesada apenas espolvoreada con premezcla hasta lograr 2 mm de espesor. Con un cortante de 8 cm de diámetro, armar los discos. Colocarlos en moldes de tarta o en aros. Cocinar los discos 20 minutos en el horno.

PARA LA CREMA DE LIMÓN
Colocar en una cacerola el huevo, el azúcar y el jugo de limón y calentar a fuego medio mientras se revuelve constantemente con una

cuchara de madera dibujando ceros y ochos hasta que la preparación se espese. Cocinar hasta que la preparación nape la cuchara, es decir, cuando al pasar el dedo por esta se forme un surco que se mantiene unos segundos. Se debe alcanzar una preparación densa. Retirar del fuego. Añadir la ralladura de limón. Una vez tibia la preparación, agregar la manteca en cubos e integrarla con la ayuda de una espátula de goma o un batidor. Colocar la crema en una manga de pastelería y mantener refrigerada.

PARA EL MERENGUE ITALIANO
Colocar en una cacerola el azúcar y el agua. Dejar hervir hasta que el azúcar se disuelva y se logre un almíbar a punto bola media, que puede constatarse con un termómetro de cocina cuando este alcance los 118 °C; de lo contrario, retirar una cucharadita de almíbar y volcarla dentro de un vaso con agua fría: si se puede moldear una bola ni muy blanda ni muy dura con los dedos, el punto está logrado. Comenzar a batir las claras cuando el almíbar comience a hervir. Volcar el almíbar sobre las claras en forma de hilo, sin dejar de batir hasta que el merengue esté bien firme y el bol a temperatura ambiente.

PARA EL ARMADO
Rellenar las tartitas con la crema de limón y enfriar. Terminar con merengue italiano quemado con soplete.

4 minicakes





Minicake de chocolate blanco y negro

*** 20 g de manteca**
*** 20 g de azúcar impalpable**
*** 1 chorrito de extracto de vainilla**
*** 1 clara**
*** 40 g de premezcla para panadería y repostería (ver acá)**
*** 1 pizca de goma xántica**
*** Almendras tostadas**

PARA LA MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO
*** 65 ml de leche**
*** 2 yemas**
*** 15 g de azúcar**
*** 2 g de gelatina sin sabor**
*** 60 g de chocolate blanco**
*** 150 ml de crema de leche**

PARA LA MOUSSE DE CHOCOLATE NEGRO
*** 35 g de azúcar**
*** 2 yemas**
*** 100 g de chocolate cobertura**
*** 180 ml de crema de leche**

PARA EL BAÑO DE CHOCOLATE
*** 50 ml de crema de leche**
*** 1 cdita. de glucosa**
*** 50 g de baño de chocolate negro**

*** Cortante de 8 cm de diámetro**
*** 4 aros de 8 cm de diámetro**
*** Acetato**

PARA LA BASE
Batir en un bol la manteca a temperatura ambiente, el azúcar impalpable y el extracto de vainilla hasta lograr una crema. Añadir la clara, mezclar e integrar la premezcla con la goma xántica hasta lograr una preparación homogénea. Cubrir con papel film y reservar en la

heladera 2 horas al menos.
Estirar la masa fría sobre la mesada apenas espolvoreada con premezcla hasta lograr 2 mm de espesor. Con un cortante de 8 cm de diámetro, armar los discos. Colocarlos en los aros y enfriarlos 30 minutos.
Precalentar el horno a 180 °C. Cocinar los discos 15 minutos en el horno.

PARA LA MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO
Colocar en una cacerola la leche, el azúcar y las yemas. Calentar a fuego bajo mientras se revuelve constantemente con una cuchara de madera dibujando ceros y ochos hasta que la preparación se espese o nape la cuchara, es decir, cuando al pasar el dedo por esta se forme un surco que se mantiene unos segundos. Retirar del fuego. Mezclar la gelatina con 5 veces su peso en agua mientras se revuelve con un tenedor. Agregar la gelatina a la preparación. Volcarla sobre el chocolate picado utilizando un tamiz para evitar grumos. Integrar el chocolate con una espátula de goma o un batidor. Batir la crema de leche a medio punto. Una vez tibia la mezcla, integrar la crema en tres veces y aplicando movimientos suaves. Colocar un papel film en contacto y refrigerar.

PARA LA MOUSSE DE CHOCOLATE NEGRO
Colocar en una cacerola pequeña el azúcar y apenas taparla con agua. Llevar a hervor hasta obtener el punto bolita media, que puede constatarse con un termómetro de cocina cuando alcance los 118 °C; de lo contrario, retirar una cucharadita de almíbar y volcarla en una taza con agua fría: si se puede moldear una bolita ni muy blanda ni dura con los dedos, está logrado el punto. Cuando el almíbar rompa el primer hervor, batir las yemas 5 minutos hasta que resulten bien espumosas. Verter el almíbar sobre las yemas, sin dejar de batir, en forma de hilo. Batir 5 minutos más hasta alcanzar el punto letra, cuando se puedan trazar dibujos sobre el batido y estos se mantengan unos segundos.
Derretir el chocolate picado a baño María. Integrarlo al batido con la ayuda de una espátula de goma y aplicando movimientos envolventes. Batir la crema de leche a medio punto y añadirla al batido también con movimientos suaves. Colocar un papel film en contacto y reservar en la heladera hasta enfriar.

PARA EL BAÑO DE CHOCOLATE NEGRO
Colocar la crema de leche con la glucosa en una cacerola pequeña y calentar a fuego bajo. Cunado rompe el hervor, integrar el chocolate

picado. Mezclar con un batidor de mano hasta lograr una preparación homogénea. Colocar papel film en contacto y refrigerar.

PARA EL ARMADO
Colocar el acetato en los moldes. Rellenar los aros con mousse de chocolate negro y enfriar bien. Colocar luego la mousse de chocolate blanco. Volver a enfriar. Bañar con el baño de chocolate derretido y decorar. Conservar siempre en la heladera o freezer.

4 minicakes



Minichocotorta

*** 75 g de manteca**
*** 50 g de azúcar impalpable**
*** ½ huevo**
*** 100 g de premezcla para panadería y repostería (ver acá)**
*** 25 g de cacao**
*** 700 g de dulce de leche repostero**
*** 300 g de queso crema**

*** Cortante de 8 cm de diámetro**
*** 4 aros de 8 cm de diámetro**
*** Acetato**

PARA LA BASE
Batir la manteca pomada (ablandada a temperatura ambiente) con el azúcar impalpable hasta lograr una crema pálida. Añadir el huevo y mezclar. Integrar la premezcla junto con el cacao hasta obtener una preparación homogénea. Cubrir con papel film y refrigerar 2 horas. Precalentar el horno a 180 °C y enmantecar una placa. Estirar la masa en la mesada apenas espolvoreada con premezcla hasta lograr 4 mm de espesor. Cuidar que la masa quede pareja. Cortar los discos con el cortante. Colocarlos en los aros y cocinarlos en el horno 10 minutos.

PARA LA CREMA DE CHOCOTORTA
Colocar el dulce de leche y el queso crema en un bol y mezclarlo con un batidor de mano hasta obtener una crema lista. Cubrir con papel film y refrigerar.

PARA EL ARMADO
Distribuir la crema de chocotorta hasta completar la altura del aro. Decorar con dulce de leche. Conservar en la heladera o en el freezer.

8 minicakes



Minicheesecake con maracuyá

*** 20 g de manteca**
*** 20 g de azúcar impalpable**
*** 1 chorrito de extracto de vainilla**
*** 1 clara**
*** 40 g de premezcla para panadería y repostería (ver acá)**
*** 1 pizca de goma xántica**

PARA EL RELLENO
*** 360 g de queso crema**
*** 8 cditas. de fécula de maíz**
*** 120 g de azúcar**
*** 4 huevos**
*** 4 yemas**
*** 120 ml de crema de leche**
*** 32 g de gel de maracuyá**

*** Cortante de 8 cm de diámetro**
*** 4 aros de 8 cm de diámetro**

PARA LA BASE
Batir en un bol la manteca a temperatura ambiente, el azúcar impalpable y el extracto de vainilla hasta lograr una crema. Añadir la clara, mezclar e integrar la premezcla con la goma xántica hasta lograr una preparación homogénea. Cubrir con papel film y reservar en la heladera 2 horas al menos.
Estirar la masa fría sobre la mesada apenas espolvoreada con premezcla hasta lograr 2 mm de espesor. Con un cortante de 8 cm de diámetro, armar los discos y colocarlos en los aros. Reservarlos en la heladera 30 minutos y luego precocinarlos 15 minutos en horno precalentado a 180 °C.

PARA LA PREPARACIÓN DEL CHEESCAKE
Batir hasta integrar el queso crema, la fécula y el azúcar. Combinar las yemas, los huevos y la crema de leche. Integrar la segunda mezcla a la primera hasta que resulte una preparación homogénea. Colocar el acetato en los aros y rellenar los aros con la preparación anterior.

Cocinar en el horno a 100 °C una hora y media. Enfriar y distribuir el gel de maracuyá por encima.

4 minicakes



Minicheesecake con frutos rojos

* **20 g de manteca**
* **20 g de azúcar impalpable + extra**
* **1 chorrito de extracto de vainilla**
* **1 clara**
* **40 g de premezcla para panadería y repostería (ver acá)**
* **1 pizca de goma xántica**
* **60 g de frutos rojos**

PARA EL RELLENO
* **360 g de queso crema**
* **8 cditas. de fécula de maíz**
* **120 g de azúcar**
* **4 huevos**
* **4 yemas**
* **120 ml de crema de leche**

* **Cortante de 8 cm de diámetro**
* **4 aros de 8 cm de diámetro**

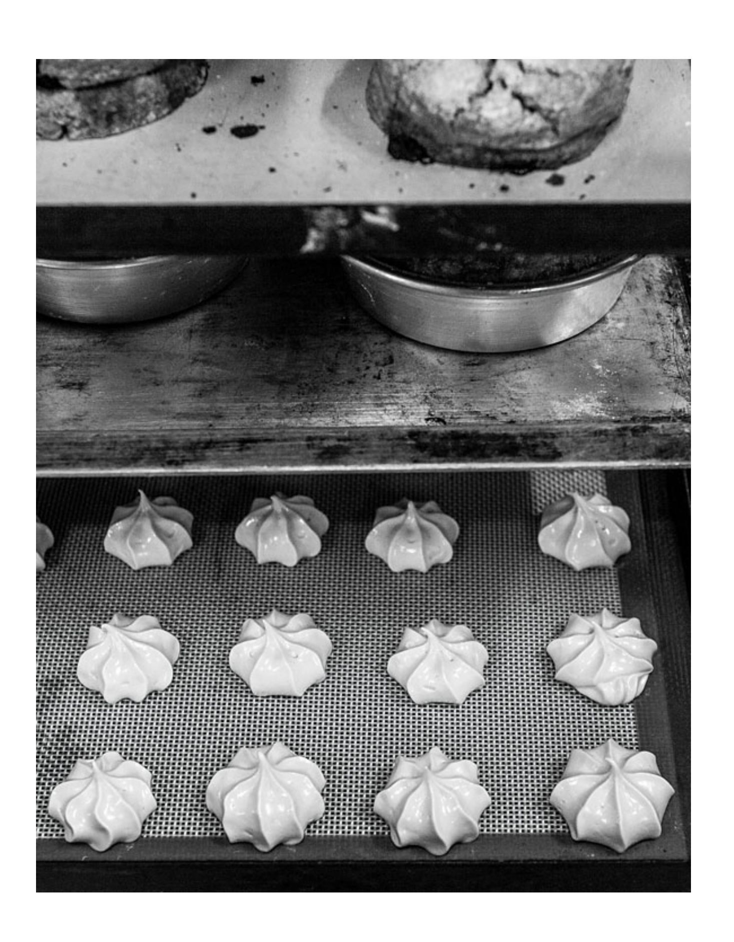
PARA LA BASE
Batir en un bol la manteca a temperatura ambiente, el azúcar impalpable y el extracto de vainilla hasta lograr una crema. Añadir la clara, mezclar e integrar la premezcla con la goma xántica hasta lograr una preparación homogénea. Cubrir con papel film y reservar en la heladera 2 horas al menos.
Estirar la masa fría sobre la mesada apenas espolvoreada con premezcla hasta lograr 2 mm de espesor. Con un cortante de 8 cm de diámetro, armar los discos y colocarlos en los aros. Reservarlos en la heladera 30 minutos y luego precocinarlos 15 minutos en horno precalentado a 180 °C.

PARA EL RELLENO
Precalentar el horno a 100 °C. Batir hasta integrar el queso crema, la fécula y el azúcar. Combinar las yemas, los huevos y la crema de leche. Integrar la segunda mezcla a la primera hasta que resulte una preparación homogénea.

Rellenar los aros con la preparación anterior. Cocinar en el horno una hora y media. Enfriar y distribuir los frutos rojos (las frutillas en láminas o cortadas al medio y los arándanos enteros). Terminar con azúcar impalpable.

4 minicakes







EL PRINCIPIO DE TODO



Lo primero en que pensé cuando me dijeron que era celíaco fue en los fideos, las tortas, los panes, las medialunas, los ravioles. ¿Cómo iba a sobrevivir sin las harinas? Amo las pastas y la sola idea de tener que abandonarlas es desesperante. No tiene por qué ser así. En el universo del gluten free se trata de un verdadero desafío: hay que encontrarle a la masa una elasticidad que, *a priori*, no existe. La masa apta para celíacos no tiene consistencia. Sin embargo, se pueden lograr resultados excelentes, es sólo cuestión de saber elegir y combinar buenos productos.

Cuando hablamos de pastelería, la masa es el ingrediente imprescindible y el gluten se relaciona con la flexibilidad. Basta ponerse a reflexionar: tiene mucho que ver con nosotros, con nuestros miedos y características más profundas. La celiaquía es intolerancia y te enseña a construirte como una persona más permeable, menos rígida. La masa gluten free es totalmente diferente a la que estamos acostumbrados: es blanda, algunas veces líquida. Para aceptarla, hay que desaprender y volver a aprender todo de nuevo, como si fuera la primera vez. No dar nada por sentado y cultivar la paciencia, ser consciente de que todo no se puede. Es increíble cómo la celiaquía llega a nuestras vidas para enseñarnos a ser más tolerantes.

El diagnóstico me exigió flexibilidad. Abandoné el traje, la corbata, me liberé de las ataduras y comencé a ser yo mismo. Me arranqué la rigidez y empecé a buscar la creatividad. Abandoné la presión corporativa y me volqué al proyecto de GOÛT.

La celiaquía nos habla: nos llama a despertarnos, a salir. Gracias a ella surgió la idea de armar el local. Todo comenzó en el jardín de mi abuela, estaba sentado mirando las plantas y me puse a buscar en un diccionario de francés una palabra que sintetizara lo que yo quería transmitir. Una palabra que fuera la masa base que le diera forma a todo lo demás. Así encontré GOÛT, el nombre fue el puntapié inicial. Después busqué un local, quería que fuera un *petit bistro*, un pedacito de París en Buenos Aires. Encontré el lugar perfecto en Recoleta y comencé a pensar en el diseño: un ambiente cálido, con madera, que invitara a tomar un café y a comer algo rico.

Al año siguiente de inaugurar el primer GOÛT, hicimos otro local con el mismo concepto, con una estética más moderna y un estilo neoyorkino, donde todo es para llevar. No quise repetirme pero sí mantener la calidad: que sea rico, y que esté bien presentando.

Premezcla para panadería o repostería

*** 300 g de harina fina de maíz**
*** 500 g de harina de arroz**
*** 200 g de fécula de maíz**
*** 50 g de polvo de hornear (en el caso de requerir una harina leudante)**

Colocar las harinas en un recipiente y mezclarlas bien hasta que estén bien unidas. Conservar en frascos cerrados en un lugar oscuro.

1 kg



Masa para tartas y tartines

*** 200 g de premezcla para panadería y repostería (ver acá)**
*** 1 cdita. o 5 g de sal**
*** ½ cdita. o 2 g de goma xántica**
*** 1 cda. o 20 g de manteca**
*** 70 ml de agua**
*** 20 ml de leche**

Mezclar con batidora la premezcla, la sal, la goma xántica y la manteca a temperatura ambiente. Agregar el agua y la leche. Unir hasta lograr el bollo. Guardar la masa envuelta con papel film en la heladera durante 2 horas. Estirar la masa con la ayuda de un palote sobre la mesada, apenas espolvoreada con premezcla, hasta lograr 3 mm de espesor.

PARA LAS TARTAS
Cortar la masa del tamaño de la base de la tartera y colocarla en el molde. Cocinar en el horno precalentado a 180 °C 20 minutos o hasta que esté apenas dorada.

PARA LOS TARTINES
Cortar la masa en cuadrados, rectángulos u óvalos, dependiendo de la cantidad de tartines que se necesiten. Colocar la masa en los moldes y cocinar en el horno precalentado a 180° C 10- 15 minutos o hasta que estén apenas dorados.

4 minitartas o 1 tarta grande




1
Canela
LA BASE ESTÁ
7
Mix de harinas
2
Sorgo
6
Coco
4
Almendras
5
Mandioca
3
Arroz

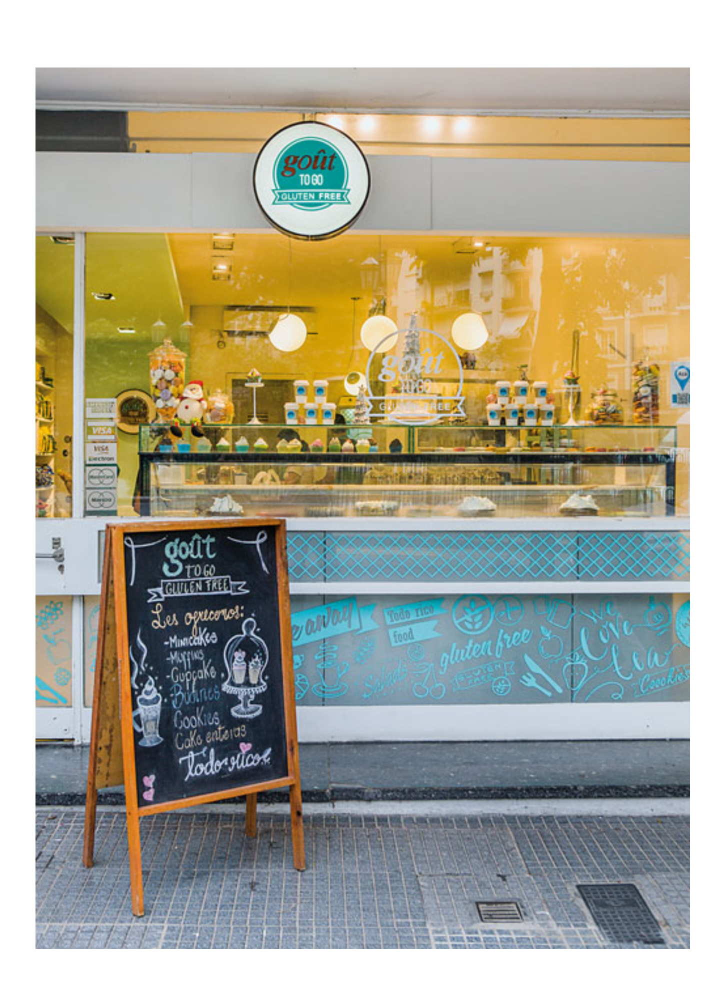
NOSOTROS





Ofrecemos:


goût
TO GO
GLUTEN FREE


goût
TO GO
GLUTEN FREE
goût
TO GO
GLUTEN FREE
Les ofrecemos:
-Minicakes
-Muffins
-Cupcake
Budines
Cookies
Cake enteras
Todo rico
Todo rico
food
gluten free






Sr. Consumidor

EL FUTURO

Si de algo estoy seguro, es de la importancia que tiene el hecho de ir hacia adelante. GOÛT fue creado gracias al obstáculo de la celiaquía. Los problemas son oportunidades, se trata simplemente de aprender a mirar, de no dejar pasar lo que llega, y estar atentos y preparados. ¿Este camino me da felicidad? ¿Lo que estoy haciendo me conduce adonde quiero llegar? ¿Disfruto de mi vida tal como está? Si las respuestas son negativas, entonces hay que cambiar. No siempre las cosas salen bien; no se trata de buscar el éxito, sino de construir un camino personal que nos haga sentir plenos.

No hay nada peor que quedarse con la duda. ¿Cómo hubiera sido? ¿Qué hubiera pasado si me animaba a dar el salto? Es preferible arriesgar, incluso si las cosas después no salen como uno espera. El objetivo es salir de ese lugar cómodo de espectador y comenzar a ser el verdadero protagonista de nuestra existencia.

En la vida uno recibe malas noticias y tiene que atravesar momentos de dolor. Lo importante es no quedarse atrapado y estancado en el sufrimiento o en la queja, procesar lo que nos sucede y seguir el camino luego del *shock* inicial. De todo se puede sacar algo bueno. Yo no creo en las casualidades, sino en las causalidades. Que te vaya bien no se trata de suerte, sino de esfuerzo, del trabajo diario.

GOÛT es mucho más que una pastelería, se trata de crear algo novedoso. Proyectar es la forma de vivir con intensidad. Disfrutar de la construcción y del camino más que de los resultados finales. Armar, imaginar, pensar. Tener conciencia del placer en el proceso creativo. Todo comenzó como un sueño. Como un niño, comenzó dando sus primeros pasos con el primer local y hoy, ya más desarrollado, cuenta con su centro de producción, un restaurante, una pastelería y sus primeras franquicias. Lo que resta es seguir soñando, creando, inventando. ¡Que una vida gluten free puede ser maravillosa!


goût CAFE
ALMUERZOS
DÉJEUNERS
Menú del día
+ Bebida + Café ...$205
Tarta del día
+ Bebida + Café ...$160
Omelette del día
+ Bebida + Café ...$160
QUICHES, SOPAS,
ENSALADAS, SANDWICHES,
WOKS, PASTAS,
POSTRES - DESSERTS
Life
fruits


BISCUITS - CAFE - PAINS - DELICAT
goût


Life

AGRADECIMIENTOS

A todo el equipo del armado del libro: Germán, Cristián, Santiago, Agustina, Eugenio y Tomás. Por esos cinco meses de creación entre risas, buena onda y cosas ricas.

A Gemán, por ayudarme a emprender este camino editorial.

A Editorial Planeta, que me dio la oportunidad de llevar este proyecto adelante.

A Fernando, por ser esa presencia constante en todos y cada uno de mis proyectos de vida y trabajo. Por ayudarme y comprenderme.

A mi madre, por su amor enorme e incondicional.

A mi abuela Magda, por mostrame el mundo de la pastelería.

A mi hermana y mis sobrinas Mica y Sol, que siempre están en mi corazón.

A mi familia, que siempre me acompaña.

A mis amigos, escuchándome siempre y dándome consejos para que mis aventuras vuelen más alto.

A todos los empleados de GOÛT y, en especial, a todas las pasteleras que nos ayudaron a crear las delicias que hoy muestra GOÛT en su libro y vende en sus locales.

A todos los clientes de GOÛT, que ayudan a que día a día la empresa crezca y llegue a más lugares.

¡Seguinos!

¿Te gustó este libro? Te recomendamos...